ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Щомісячний виробничо-практичний журнал

# ДІМ • САД • ГОРОД

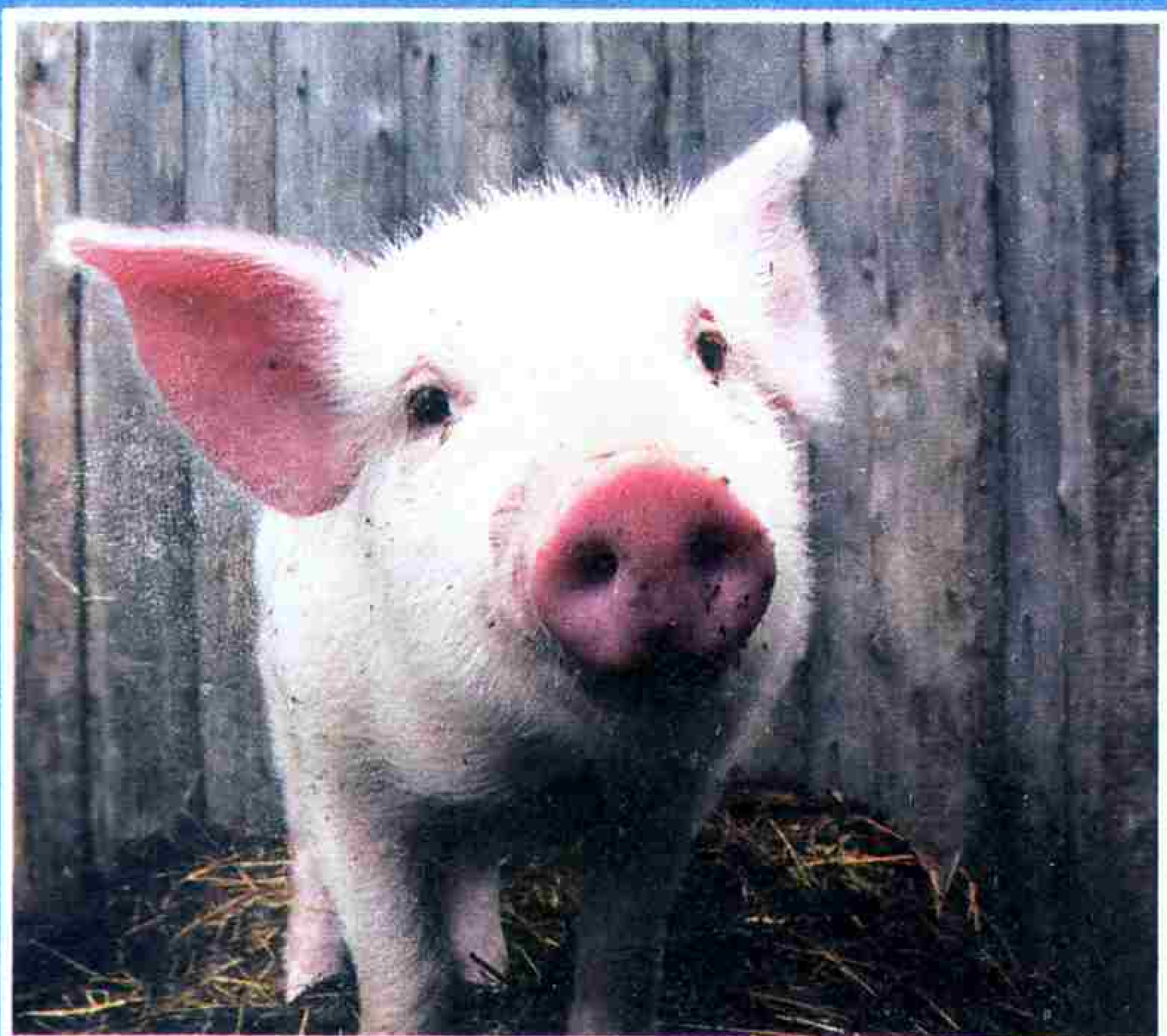
Передплатний індекс 74142 № 2 (278) Лютий 2012



Сіянка маленька, а цибуля гарненька



Ожина для вашого саду



Як виростити порося здоровим



# Дім·сад·город

ISSN 1814–4357

№2 (278) 2012 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.




Підкорювач сердець

# ТОМАТНИЙ ФЕЄРВЕРК

**В овочівництві багатьох країн, у тому числі й в Україні, культура томату займає провідне місце. Високі смакові якості, наявність різних біологічно активних речовин, незамінних органічних кислот і вітамінів зробили томат улюбленцем з-поміж овочів.**

Також багаті томати каротином і лікопеном: ці речовини в наш організм найчастіше потрапляють саме з томатами. Вони не менш важливі, ніж кисень для дихання, оскільки нейтралізують надлишкові вільні радикали. А це – найпотужніший захист від захворювання раком. Найбільше лікопену міститься в червоних і рожевих томатах, вирощених у відкритому ґрунті в тепле сонячне літо, а бета-каротину у жовтих й жовтогарячих. При цьому не слід забувати, що найбільша кількість вітамінів міститься саме у стиглих плодах, які дозріли на кущі. У дозарених плодах, які продають на ринках, цих корисних речовин набагато менше.

Селекціонери створили більше 25 тисяч сортів томату. Вибір дійсно великий, і це прекрасно. Цього року на нашому городі ми випробовували 150 сортів-новинок, до них додалися й уже перевірені сорти, які висадили для відновлення насінного фонду колекції.

Минулий сезон для культури томату виявився складним, але надзвичайно вдалим. Цікаво, що на багатьох сортах спостерігалася максимальна маса плодів, значно більша від звичної. Завдяки рясному дощу наприкінці весни розсада добре укоренилася. Літо було спекотне і посушливе, а це – кращі ліки від поширення хвороб. Однак наприкінці липня погода змінилася: пішли дощі, стало вогко. На листках окремих сортів умить з'явилися перші коричневі плями фітофторозу. Щоправда, масового зараження рослин не виникло, але за врожай довелося похвилюватися. Сорти, де були виявлені ознаки фітофтори, обробили малотоксичним системним фунгіцидом Квадрис-250. Потім погода знову змінилася на посушливу, і хвороба призупинилася, не заподіявши шкоди.

Особливо хочеться розповісти про сорти, які в минулому сезоні вирізнялися вагомим урожаєм. Насамперед, нас зачарувала група сортів із двоколірними плодами. Ці сорти відрізняються своїм незвичайним виглядом, їхнє забарвлення являє собою різні варіації жовтого, рожевого й жовтогарячого кольорів. Це поєднання забезпечує напрочуд солодкий смак плодів з малим вмістом кислот. Найсмачніші й солодкі плоди входять саме в цю серію. Наприклад, сорт ***Золотий ананас***, що підкоряє красою і смаком кожного, хто його побачить і спробує. Він високорослий, на його великих жовтогарячих плодах масою до 1 кг розлитий малиновий візерунок. А колір м'якоті – суміш рожевого й жовтогарячого тонів.

Щоб оцінити сорт по достоїнству, його потрібно спробувати. В іншого сорту, із назвою ***Золота медаль***, колір плодів жовто-рожевий, а в сорту ***Олімпійський вогонь*** поєднуються жовтий, жовтогарячий і рожевий кольори.


Чорний ананас


Абаканський рожевий


Рожевий мед

Ці сорти чудові на вигляд і на смак. Варто згадати й сорт ***Загадка природи***: колір його так само розмитий і складається з комбінації жовтого та рожевого. Схожий на описані вище й новий сорт ***Лукки Крос***. Його плоди важать близько 600 г, дивної краси, а колір змінюється від верхівки долілиць із яскраво-жовтогарячого на рожевий. Ще одне чудо – сорт ***Амана Оранж***, його плоди-гіганти мають масу 1 кг, а за гарного догляду виростають до 1,5 кг. Цей плід забарвлений у яскраво-жовтогарячий колір з рожевими розводами, на зразок казкових променів, але з рожевою серцевиною. Сорт ***Чорний ананас*** вже давно перестав бути новинкою. Згадую його за дивний колір та смак. Плоди червоно-коричневі, із зеленими плямами. М'якоть зелена, з коричневими плямами й рожевою серцевинкою. Цей плід смачніший від фруктів.

Хочу розповісти й ще про один сорт, на мою думку, він найсолодший серед томатів. У даній групі він найдрібніший і найкрасивіший з-поміж черрі – сортів. Ми дали йому робочу назву ***Самий солодкий***. Називати його довелося самим, оскільки ми виявили тільки два кущика цих дивних сортів серед інших, зовсім несмачних сортів. Можливо, це результат вільного перезапилення або певна мутація. І знову дивна суміш кольорів: на жовтогарячому тлі – строкатий рожевий. Хоча плоди цього сорту дуже дрібні, але він, без сумніву, в нашій колекції чемпіон щодо вмісту цукрів.

Золотий ананас

Поговоримо про ще одну особливо цінну групу сортів – серцеподібні томати. Гадаю, всі пам'ятають улюблений старий сорт томату під назвою ***Бичаче серце***. Раніше це був єдиний сорт із серцеподібними плодами, а тепер їх безліч. Смакові якості у них достойні всякої похвали, але вирощувати їх досить клопітно. Адже ці рослини високорослі, пізньостиглі, потребують до себе багато уваги, бо їх необхідно пасинкувати. Однак за роки сортовипробувань вдалося відібрати сорти, які, маючи великі й смачні серцеподібні плоди, порівняно низькорослі та ранньостиглі. Строк їхнього дозрівання – як і в ранніх низькорослих, кущі не загущені, їх можна вирощувати навіть без підв'язування.

До таких сортів належить ***Пудовик*** (Севрюга): висота куща в нього менше 80 см. Плоди малинові, серцеподібні, масою до 1 кг. Цей сорт – виняткове поєднання


Амана оранж

великоплідності, ранньостиглості з відносною низькорослістю.

Інший сорт – ***Фіделіо*** має рослини висотою до 1 м. Плоди серцеподібні, рожеві, масою близько 400 г і дуже смачні.

Сорт ***Гулівер*** (Серце Гулівера) – має рослини висотою 60 см. Плоди червоні, серцеподібні, важать близько 350 г.

Уже одержав широку популярність сорт ***Батяня***. Він виростає до 70 см. Його плоди серцеподібні, малинові, масою до 600 г.

Багатьом відомий вже й ***Абаканський рожевий*** – рослини висотою до 1 м. Перші плоди можуть сягати 700 г. Вони серцеподібні, рожеві. Сорт дійсно ранньостиглий, гарний і смачний.

Дуже цікавий і сорт ***Підкорювач сердець***. Висота його головного пагона – до 120 см, плоди серцеподібні, малинові, до 350 г. Цікаво, що середня маса плодів цього сорту 120–150 г, вони практично найменші в сортосерії "Бичаче серце". Доганяє ці сорти щодо ранньостиглості й зразок під назвою ***Рожевий мед*** (рожеві серцеподібні плоди масою до 800 г, висота куща – 1 м).

Є також у нашій колекції й низькорослі гіганти, що виростають не більше метра, але вже із пласкими "біфштексними" плодами, як, наприклад: ***Подільський гігант*** і ***Бичаче чоло***. А ще багато інших гігантів, різнобарвних і довгоплідних сортів.

***О. І. Кулик,***
*с. Куземин,*
*Охтирський р-н,*
*Сумська обл., 42752*


Гулівер


Фідель


Лукі крос

# Сіянка маленька, а цибуля гарненька



***Народна селекція цибулі налічує багато століть. Серед городників було чимало майстрів своєї справи, вони бачили, які форми потрібно відбирати для розмноження, щоб домогтися потрібних ознак рослин. Користувалися своїм, ретельно відібраним матеріалом, чим рік у рік підсилювали такі господарсько корисні ознаки, як стійкість до хвороб та несприятливих факторів середовища, лежкість, вирівняність цибулин тощо.***

Старі сорти цибулі відрізняються гарною пристосованістю до місцевих кліматичних умов, урожайністю, а також високою стійкістю до збудників хвороб і шкідників. Саме такі сорти завдяки великій розмаїтості ознак виявляються найбільш пластичними та життєстійкими. Але в останні роки місцеві сорти витісняють нові селекційні, здебільшого зарубіжні (до речі, далеко не найкращі). На жаль, найчастіше цей процес стає необоротним. Тому й пишу цю статтю, щоб розповісти про місцевий високоврожайний і смачний сорт цибулі, який зуміли зберегти на Закарпатті всупереч натиску закордонних фірм-виробників, що прагнуть просувати свою насіннєву продукцію на український ринок...

Аби мати власний садивний матеріал, дбаю про нього ще провесною: висаджую маткову цибулю й висіваю загущено чорнушку. За 20–30 днів до висаджування маткові цибулини (добірні, великі, призначені на "стрілку") переношу з теплого горища, де вони зберігалися всю зиму, у приміщення з температурою 18–20°С. Перед висаджуванням хворі й проролслі відбраковую, а в здорових обрізую шийку, захоплюючи 1–1,5 см соковитої частини. Обрізування прискорює проростання і дає змогу додатково виявити хворі цибулини. Після обрізування цибулю-матку відразу ж висаджую. Ранній строк висаджування матки необхідний, адже період вирощування насіння тривалий – 130–140 днів, та й легких ранкових заморозків вона не боїться.

Ділянку для вирощування насіння готую з осені, заправляю добре розкладеним перегноєм або компостом. Схема садіння маточників цибулі – 70 х 10–15 см залежно від величини цибулин. Глибина загортання – 4–6 см від поверхні ґрунту до верхньої частини цибулини (плічок). Насіннєву ділянку підтримую в пухкому стані, не допускаючи пересихання ґрунту. У період масового відростання стрілок цибулю обприскую 1%-ним розчином бордоської рідини. Надалі для профілактики захворювань насінників їх треба щотижня до початку цвітіння обробляти 1 %-ною бордоською рідиною.

На початку стрілкування цибулі забийте на грядці через 1,5–2 м кілки й між ними натягніть ряди шпагату. Так удасться уникнути полягання насінників. Насінники періодично поливають, особливо до початку цвітіння й у період формування насіння.

Насіння цибулі дозріває неодночасно і в окремих насінниках, і в парасольках. Ознаками його стиглості є поява у верхній частині парасольки поодиноких тріснутих коробочок (плодів) з повноцінними чорними насінинами. Достигає насіння через 60–65 днів після цвітіння. Тоді насінники легко обсипаються, тому зі збиранням варто поспішати. Роблять це так.

Парасольки вибірково зрізують разом із стрілкою довжиною 25–30 см і зв'язують у пучки по 10–15 шт. Зв'язавши пучки попарно, їх розвішують на добре провітрюваному горищі або під навісом для дозарювання та сушіння. Під пучками розстеляють мішковину або плівку, щоб зберегти насіння, яке обсипалося. Дозарювання продовжують 8–15 днів. Обмолочене насіння після провіювання й просіювання висипають у воду, перемішують і дають відстоятися 5–10 хв. Сміття, а також насіння, що спливло, зливають, а осіле на дно розсипають тонким шаром на мішковину й сушать за температури 20–25°, періодично перемішуючи. Зберігають насіннєвий матеріал у паперових пакетах або мішечках з тканини в сухому прохолодному приміщенні.

Чорнушку я висіваю у якомога самі ранні строки, як тільки дозріє ґрунт. Щоб сходи з'явилися раніше, насіння перед сівбою поміщаю у марльовий мішечок, ретельно змочую його водою й кладу в тарілку, куди також наливаю небагато води (шаром 0,5 см). Тарілку закриваю, щоб мішечок швидко не пересихав, і тримаю насіння вологим за температури 22–25°. Через 6–8 годин мішечок з насінням промиваю в проточній воді, воду в тарілці замінюю свіжою й знову закриваю тарілку з мішечком. Цю процедуру повторюю ще 6–8 разів. Через 24–30 годин після початку намочування у деяких насінин проклюнуться корінці. Тоді насіння просушую до сипкості.

Висіваю насіння широкою смугою 5–6 см, з такою відстанню між рядками, щоб між ними могла пройти мотика. Після цього засипаю його шаром ґрунту 1–2 см, злегка прикотковую й мульчую перегноєм. Треба мати

на увазі, що посіви ріпчастої цибулі легко заростають бур'янами, адже її насіння повільно набухає, причому період до появи сходів тривалий і початковий ріст відбувається уповільнено. Тому для одержання дружних сходів за сухої погоди потрібні 1–2 поливи. Щоб посіви не заросли бур'янами, регулярно розпушую міжряддя. Посіви нічим не підживлюю.

Коли починає вилягати листя, сіянку викопую й розкладаю на грядці для просушування. Після того, як цибулинки добре просохнуть, листки легко відтираються руками. Провіюю їх на вітрі, сортую на дві фракції: велику (більше 1 см) – для весняного садіння й дрібну (до 1 см) – для підзимового. Велику фракцію саджаю рано навесні на підготовлені з осені пухкі грядки.

В процесі вирощування власного садивного матеріалу особливо важко зберегти дрібну фракцію, під час зберігання в кімнатних умовах така сіянка до весни майже повністю висихає. Щоб зменшити втрати, пропоную свій спосіб підзимового садіння цибулі. Для цього придатна лише сіянка дрібних фракцій. Малий запас поживних речовин у цибулинах не дозволяє їм стрілкуватися, а забіг у часі, завдяки садінню під зиму, дає можливість одержати рано навесні цибулю на перо, а товарну цибулину – вже на початку липня. Крім того, рано звільнені після цибулі площі можна використовувати під інші культури. Садіння потрібно закінчити не пізніше, ніж за 3–4 тижні до замерзання ґрунту.

Цибулю не можна висаджувати на одному місці більше двох років підряд, повертають її туди не раніше, ніж через 4–5 років. Свіжий гній під цю культуру не вносять, тому що це призводить до посиленого вегетативного росту й затримує визрівання цибулин. На бідних ґрунтах, які все ж доводиться удобрювати в рік висіву, я застосовую перегній або компост, що розклався. По свіжому органічному добриву рослини формують більшу листкову масу й цибулини стають рихлими, непридатними до зберігання.

Ріпчаста цибуля досить вибаглива до родючості ґрунту, вона добре росте на легких перегнійних суглинках або перегнійно-піщаних ґрунтах, причому досить вологих. Особливо добре вдається вона на замулених наносних ґрунтах у теплих річкових долинах. Гарними попередниками цибулі є білоголова капуста, картопля й кукурудза (під них і вносять свіжий гній).

Ділянку під цибулю вибираю таку, на якій не застоюються весняні талі води. Нарізаю борозни, у них густо, через 1–2 см, саджаю цибулини сіянки. Глибина загортання 3–4 см, бо за мілкішого садіння цибулини навесні випирають із ґрунту. Борозни засипаю ґрунтом, зверху мульчую перегноєм. грядки вкриваю сухим листям, а, щоб його не знесло вітром, поверх вкладаю стебла кукурудзи. Взимку на ділянці затримую сніг, це сприяє зменшенню небезпеки вимерзання садивного матеріалу.

Як тільки зійде сніг, покриття зі стебел і листя знімаю й проводжу перше підживлення розведеним пташиним послідом. З початком відростання листя проводжу друге підживлення (по листках) водорозчинним добривом -регулятором росту з мікроелементами у вигляді хелатів – Плантафолом 30,10,10. Через 10 днів після другого підживлення обприскую цибулю 1%-ною бордоською рідиною, у яку додаю Плантафол 10,54,10. Цибулю



Автор статті біля врожаю цибулі від підзимового садіння

на перо збираю не раніше, ніж через тиждень після цієї обробки.

Щоб відлякати цибулеву муху в період її яйцекладки, ґрунт уздовж рядків посипаю тютюновим пилом у чистому вигляді або навпіл з вапном ( 1–2 кг на 10 м²). Як правило, проводжу дві обробки через 8–10 днів проти першого покоління мухи й одну – проти другого. Перше покоління личинок шкодить у червні, друге – в середині липня.

Останнє позакореневе підживлення проводжу на початковій стадії дозрівання цибулин Плантафолом 5,15,45 з розрахунку 25 г на 10 л води. У міру росту листків цибулю проріджую, вириваю сильніші рослини, з більшою масою зелені, щоб дати можливість дорости меншим цибулинам. Вирвані рослини використовую в їжу.

Ділянку підтримую чистою від бур'янів і за необхідності поливаю.

Збираю цибулю тоді, коли сформувалися цибулини і почалося полягання листків, а покривні луски частково набули властивого для даного сорту забарвлення. Якщо дозволяє погода, цибулини для просушування залишаю на грядці, а коли вогко й дощить – досушую на

## Пропоную...

...сіянку цибулі, насіння тютюну, саджанці й насіння їстівного каштана, саджанці та черешки сакури, скороплідного волоського горіха, аралії манчжурської, гліцинії, саджанці високоврожайних перспективних сортів суниці (Ерос, Хоней, Клери й ін.).

***Лариса Василівна Марущак,***
*вул. Певрянська, 16 а,*
*м. Виноградів, Закарпатська обл., 90300,*
*Тел. моб.095 68 53 759*
*e-mail: marushchak_lora@ukr.net*


Сплетені коси краще сушити на сонечку

горищі. Цибуля, вирощена таким способом, дуже добре зберігається.

Після збирання цибулі на грядці, що звільнилася, висіваю редис або дайкон, можна також посадити картоплю, спаржеву квасолю або кабачки. Це вже справа індивідуального смаку, тому що теплих днів ще достатньо. Якщо висіваю моркву, то сівбу намагаюся закінчити не пізніше 1 серпня. Морква на грядках росте довше, і до того ж витримує невеликі приморозки. Перед стійкими приморозками бадилля моркви зрізую, не зачіпаючи коренеплід. Після цього грядку вкриваю тирсою, опалим сухим листям, солом'яною січкою шаром 25–30 см, а зверху затягую чорною поліетиленовою плівкою. Потім на плівку акуратно насипаю небагато землі щоб притиснути її. Взимку на грядку підсипаю сніг. Навесні моркву викопую, вона буває набагато смачніша, ніж та, котра зберігалася в льоху.

На мою думку, цей спосіб підзимового садіння цибулі заслуговує на увагу. Він "заощаджує" дорогоцінний весняний час, дає змогу використовувати без втрат вирощену сіянку, одержати з однієї площі два врожаї, забезпечити родину ранніми пером і ріпкою. Та й ріпчасту цибулю без перебільшення можна назвати найпопулярнішою з-поміж цибуль. Вона урожайна, має гарну лежкість, дає смачні трубчасті листки (перо) і якісні цибулини. Доведена й бактерицидна ефективність цибулі: її фітонциди вбивають практично всі види хвороботворних мікробів. Жоден антибіотик не може зрівнятися з ними щодо діапазону свого впливу. Цей овоч традиційний у нашій українській кухні, пасує до всього: овочів, м'яса, риби.

І на закінчення хочу зазначити, що самому виростити насіння не так уже й складно. А там, де місцеві сорти ще збереглися, це навіть доцільніше, ніж придбати пакетик насіння у магазині. Завезене насіння часто засмічує місцеві сорти іншими формами як внаслідок перезапилення рослин, так і механічно – під час змішування садивного матеріалу. Нові ж сорти цибулі нерідко не здатні давати задовільні урожаї у різні роки, що споконвіку було істотною перевагою лише місцевих сортів. Місцевий сорт – це справжній скарб, який треба берегти.

***Л.В. Марущак,***
*Закарпатська обл.*

***Цукрова кукурудза справді є овочевим делікатесом. Молоді варені качани – всіма улюблена страва. Можливо, ви звернули увагу на те, що хоч овочеві прилавки базарів і супермаркетів завалені імпортною продукцією, причому не тільки екзотикою, котра у нас не росте, але й традиційними морквою та часником, цукрової кукурудзи там немає. А все тому, що під час транспортування вона дуже швидко втрачає смакові якості. З цієї причини краще все ж посадити цукрову кукурудзу у себе на городі.***

Збирати качани потрібно рано вранці або пізно увечері, тому що при підвищенні температури цукор, який міститься в них, перетворюється у крохмаль. Зібрані качани краще готувати відразу. Тільки в такому випадку ви відчуєте різницю між купленим на базарі качаном кукурудзи і своїм. Якщо такої можливості немає, качани відразу потрібно покласти в холодильник. Кукурудза, зірвана в молочній стиглості, через добу за температури + 20°С втрачає майже 25% цукру.

Кукурудза на грядці – це, як зараз кажуть, два в одному, тому що всім добре відомі ще й лікувальні властивості кукурудзяних приймочок. До того ж нині важко гарантувати, що придбані вами на базарі рослинні ліки під час вирощування не були оброблені хімікатами. Тих же, у кого проблеми з печінкою або нирками, аптека на власній грядці виручить не один раз, тому що кукурудзяні приймочки мають жовчогінні, сечогінні, кровоспинні та протизапальні властивості. При вживанні препаратів з кукурудзи спостерігається не тільки збільшення жовчоутворення, але також якісні зміни жовчі: зменшення її густоти, зниження вмісту білірубіну. Фітотерапевти рекомендують такий рецепт: 10 г сухих подрібнених приймочок залити склянкою окропу, настояти 30 хвилин і пити по столовій ложці 4–5 разів на день.

На городі кукурудза послужить гарною кулісою від спеки та суховіїв для огірків, кабачків, опорою для квасолі. А головне – вона дуже смачна! Крім просто вареної кукурудзи, є безліч варіантів її споживання. Взимку ми широко використовуємо консервовану кукурудзу у різноманітних салатах, але влітку чомусь обмежуємося лише вареною кукурудзою. Ось декілька рецептів літніх салатів і страв. Крім традиційно вареної кукурудзи, можна приготувати кукурудзу печену. Очищені качани викладаємо на змащене жиром деко і ставимо в сильно розігріту духовку. Коли качани стануть рум'яними, їх перевертають на другий бік.

## Плов з кукурудзи, яблук і родзинок

У зварених до готовності качанів відокремлюють зерна. Яблука нарізують шматочками. Промивають родзинки. Зерна цукрової кукурудзи злегка прогрівають у вершковому маслі. Дода-



# Цукрова кукурудза – овочевий делікатес

ють яблука, родзинки, цукор, перемішують і доводять під кришкою до готовності.

### Овочеве рагу з кукурудзи та овочів

Нарізаний солодкий перець обсмажують на олії, кабачки, моркву, цибулю обсмажують, а потім тушкують у невеликій кількості бульйону або води. За кілька хвилин до кінця тушкування до них додають нарізані томати, часник, відварені зерна цукрової кукурудзи, цукор і сіль. Додають шматочок вершкового масла і тушкують до готовності.

### Салат літній

Зерна відвареної цукрової кукурудзи змішують з нарізаними шматочками відвареної картоплі, відвареної цвітної капусти, свіжими огірками, помідорами, цибулею, солодким перцем. Заправляють сметаною або майонезом. Прикрашають круто звареними яйцями і зеленою цибулею.



### Салат з яблуками

Почистити і дрібно порізати свіжі яблука, додати варені кукурудзяні зерна, листковий салат. Додати сіль і цукор за смаком. Скропити лимонним соком, полити кукурудзяною олією.

Ще одна беззаперечна перевага цукрової кукурудзи: її легко вирощувати. Вона родом з далекої Мексики, отож відповідно посухостійка й теплолюбна. Кращі попередники для цукрової кукурудзи – картопля, помідори, ранні овочеві культури.

Насіння проростає за температури +10...+12°С, але оптимальною для нормального росту і розвитку є +18...+24°С. Сіють кукурудзу наприкінці квітня на глибину 6–8 см. Відстань у рядку між лунками 30–40 см. У кожну лунку кладемо 2–3 зернини.

У фазі трьох–чотирьох листків кукурудзу проривають, залишаючи в гнізді по одній, найсильнішій рослині. Цукрова кукурудза менш посухостійка порівняно із зерновою. Найбільша потреба у ґрунтовій волозі проявляється в період формування качанів. Він починається за тиждень до квітування і продовжується протягом місяця. Кукурудза цукрова вибаглива до світла.

Цю рослину запилює вітер, тому її бажано розміщувати суцільним масивом, а не в ряд. За неможливості посіяти кукурудзу масивом рослини, що ростуть окремо, в тиху погоду вранці штучно дозапилюють – струшують. Збирають урожай вибірково приблизно через 20–25 днів після квітування, в цей період вона містить найбільшу кількість цукру.

Посіви цукрової кукурудзи не бажано розміщувати поблизу кормової кукурудзи, тому що ці підвиди можуть перезапилюватися між собою, що призводить до зниження якості зерна й погіршення смакових якостей цукрової кукурудзи. Щоб продовжити кукурудзяний сезон, її можна висівати в кілька строків через кожні 10–12 днів.

На дослідній станції, котра спеціалізується на вирощуванні кукурудзи, ми бачили качан, привезений з Америки. У "пращура" нашої кукурудзи кожна зернина "загорнута" в окрему плівку. Там були знайдені качани, датовані ще 2500 роком до нашої ери. Відтоді минуло багато часу, з'явилися нові сорта та гібриди. За кліматичними умовами Дніпропетровщина ідеально підходить для вирощування цієї культури, тому вона – лідер у цьому питанні. У нас є Інститут кукурудзи, Дослідна станція та ділянки апробації нових сортів. Отож ми маємо можливість знайомитися з останніми новинками селекції цукрової кукурудзи.

Про один з нових сортів скажу окремо. Якщо кукурудзу часто називають золотою королевою полів, то цей сорт гідний того, щоб називатися срібною королевою. Він має назву "Білосніжка" і від інших сортів його відрізняють качани з великими білосніжними зернами своєрідного неповторного смаку. Особливостями сорту, крім високих смакових якостей, є більш тривалий період збереження цукрів, вміст яких у нього становить до 28%. За термінами достигання сорт середньоранній.

Посійте кукурудзу на вашому городі і ви матимете можливість ласувати не тільки вареною кукурудзою, а й приготувати оригінальні страви за наведеними у статті рецептами, або створити свої.

*Р.І. Боренкова*

# Готуємо картоплю до садіння

**Високоякісний садивний матеріал – основа гарного врожаю картоплі. А бульби з хворих, звироднілих рослин дають, як правило, низький урожай і слабке потомство. Підготовка ж бульб до садіння підвищує їхню життєздатність та енергію проростання. Отже, щоб одержати високий урожай картоплі, необхідно садіння її проводити сортовим матеріалом, відповідно підготувавши його.**

Найдоступнішими є два способи пророщування: світловий й у вологому середовищі. А робиться це так.

Відібрані восени здорові й не пошкоджені, типові за формою для даного сорту бульби за 30–35 днів до садіння виймаємо із сховища, оглядаючи їх, і заносимо в приміщення. Якщо з'явилися товсті й довгі паростки, їх треба обламати, пошкоджені бульби викинути. Коли бульби зів'яли, їх потрібно до обробки живильно-дезінфікуючим розчином на 10 годин замочити в теплій воді, і вони відновлять тургор. З цього й розпочинається пророщування бульб на світлі.

Перш ніж розкласти бульби в ящики чи на стелажі, їх бажано обробити спеціальним розчином, щоб знешкодити збудників хвороби і підживити майбутні паростки макро- та мікроелементами. Якщо є змога замочити бульби на 40–45 хвилин у розчині, то можна рекомендувати такий його склад: суперфосфат – 40 г, карбамід (сечовина) – 40 г, борна кислота – 5 г, мідний купорос – 6 г, марганцевокислий калій – 1 г. Все це розчиняємо в окремих місткостях, потім всі розчини виливаємо у відро води, розмішуємо й наприкінці додаємо 2–3 краплі йоду. Після намочування бульби виймаємо, трохи просушуємо і розкладаємо в ящики чи безпосередньо на стелажі, де картопля протягом 30–35 днів буде пророщуватися. Одним відром розчину можна обробити 3 відра картоплі. Використаний розчин виливають під дерева і готують наступний.



Вигідніше й легше провести обприскування бульб більш концентрованим розчином: суперфосфат – 5 г, карбамід – 5 г, калімагнезія або сульфат калію – 3 г, борна кислота – 10 г, мідний купорос – 2 г, марганцевокислий калій – 0,2 г, вода – 1 л. Такого розчину вистачає для дворазового обробітку 100 кг бульб (другий раз – після їхнього висихання й перевертання).

Щоб картопля швидко почала проростати, у перші 10 днів температура повітря має бути не менше +17–20°С. В наступні дні для пророщування достатньо і 10–12°С у світлому приміщені. Аби рівномірно проросли паростки, бульби потрібно розкласти в 1–3 шари і раз на 1–2 тижні треба акуратно повертати, не пошкоджуючи паростків. Кожні 5–7 днів бульби слід обприскувати теплою водою.

Десь на 15–20-ий день пророщування на бульбах з'являться товсті, зеленуваті паростки довжиною до 0,5 см. В цей момент їх бажано підживити мікроелементами. Розчин готують таким чином: на відро води беруть 3–4 г мідного купоросу, 2–3 г борної кислоти, 2 г калімагнезії. Цим розчином бульби обприскують у ящиках чи на стелажах.

За 1–2 дні до садіння паростки картоплі слід підживити калієм і мікроелементами, які є в деревному попелі. Для цього обпудрюємо картоплю деревним попелом з розрахунку 0,5 кг на 100 кг бульб. Але перед цим слід обов'язково обприскати картоплю регулятором росту –

потейтином або фумаром (згідно з інструкцією). Як стверджують науковці, застосування лише потейтину збільшує урожайність картоплі з однієї сотки на 35–80 кг залежно від сорту та технології вирощування, покращує якість бульб. У цьому я переконався на власному досвіді.

Після цього кладемо картоплю в ящики, в яких будемо перевозити її на ділянку для садіння, і накриваємо мішковиною, щоб створити темноту, тоді в землі вона зразу ж піде в ріст. За такого пророщування на бульбах з'являться зелені товсті пагони довжиною до 1 см. Якщо в насіннєву картоплю випадково потрапляють вироджені бульби, вони дадуть довгі тоненькі паростки (як сірники), тоді їх обов'язково потрібно викинути .

Якщо хтось не зможе своєчасно проростити насіння картоплі вищезазначеним способом за 30–35 днів до садіння, можна застосувати комбінований спосіб. Його суть полягає в тому, що все спочатку робимо так само, але після 15-денного пророщування на світлі й підживлення мікроелементами картоплю розкладаємо у вологе середовище, де вона протягом 10 днів проростає. Для цього готуємо ящики, на третину заповнюємо їх перегноєм, зволоженою перепрілою тирсою, торфом, здобреним розчином суперфосфату чи нітрофоски. В це зволожене середовище пошарово розкладаємо бульби, які почали проростати. Кожний шар бульб пересипаємо зволоженим субстратом до 5 см. Таким способом за 25–27 днів можна добре проростити картоплю і надалі висадити бульби, які обросли "бородою" коренів, або у вигляді розсади.



Коли погодні умови чи інші обставини не дають змоги посадити в намічені строки, то їх можна змістити. Для цього потрібно ящики з бульбами занести в сухий погріб або підвал, де за температури 3–10°С вони можуть знаходитися до 20 днів.

Чимало городників часто запитують: які за розміром бульби краще садити? Умовно їх ділять на три категорії: дрібні (40–50 г), середні (51–80 г) та великі (81–100 г). Найкращі бульби для садіння – середні. Великі можуть дати від чотирьох до шістнадцяти паростків, утворюючи загущений кущ, стебла якого затінюють один одного, створюючи сприятливі умови для розвитку грибкових хвороб. У таких самих умовах підвищеної конкуренції розвивається й коренева система. Тому-то в урожаї від великих бульб відсоток дрібної, як правило, більший, ніж одержаний від середніх бульб. На цілих бульбах проростає спочатку одна брунька верхівкового вічка, потім друга, потім брунька іншого вічка, і т. д. Більшість же вічок у середній та нижній частинах так і залишаються сплячими й відмирають із залишками бульби. Варто лише розрізати бульбу на частини, як на кожній частці проростуть практично всі вічка.

У процесі різання бульб виникають так звані раневі реакції, які не тільки сприяють заживленню порізів, але й забезпечують боротьбу з різними видами інфекцій, в тому числі тими, які накопичилися в насіннєвій бульбі. Якщо процеси заживлення перебігають нормально, то врожайність даного сорту в порівнянні з садінням цілими бульбами не тільки не зменшиться, але за 2-3-кратної економії насіннєвого матеріалу суттєво підвищиться за рахунок часткового пригнічення інфекцій, які знаходяться в насінні. Коли ж належних умов не виконати, то частина різаних бульб інфікується, загниває, сходи будуть зріджені, а врожай зменшиться.

Не можна різати бульби з ознаками грибкових, бактеріальних і нематодних захворювань, а також одержаних від сильно вироджених рослин. Бульби з вираженими ознаками хвороб потрібно вибраковувати зразу ж, а з виявленими в процесі різання – після розрізування. Найкращими умовами для заживання ран є кімнатна температура, добра вентиляція, відносна вологість повітря 90–95% і стерилізація тари, інструменту та зрізів. Найвищі результати дає різання пророщених бульб за три дні до садіння або вологого пророщування. Тоді зрізи встигають підсохнути і вкритися тоненькою шкірочкою. Краще всього розрізані бульби підсушувати на фільтрувальному (можна газетному) папері, або на решітках та сітках. Розкладати частки доводиться в один шар зрізаною поверхнею вгору, щоб менше витікав сік.

На практиці розрізані бульби часто присипають деревним попелом, який містить не тільки дезінфікуючі речовини, а й мікроелементи, що також сприяє заживленню ран. Краще обробляти зрізи сумішшю цементу та попелу (1:5). За необхідності вже через 3 години часточки можна садити у ґрунт, де раневі реакції будуть успішно протікати.

Ножі, які використовують для різання бульб, повинні бути із нержавіючої сталі, їх слід дезінфікувати 0,1 %-ним розчином марганцевокислого калію. У дві склянки (200 см$^3$) наливають розчин. В одну склянку вставляють два чи більше ножів. Ніж, яким проводили різання, ставлять у другу склянку. Коли всі ножі використані, то послідовно після різання їх ставлять у першу склянку. Стерилізувати ножі потрібно після кожного розрізування, тому що сік однієї бульби, яка містить вірусну інфекцію, може заразити всю партію. Бульбу ріжуть на частки, кожна з них повинна мати одне верхівкове або одне (чи декілька) інших вічок. Оптимальна маса часток, які будуть висаджувати у відкритий ґрунт, становить 25–30 г, за наявності на них не менше 1–2 вічок, які проросли. Врожай від одержаних верхівкових пупкових і бокових частин бульби не відрізняється.

І, нарешті, якщо не вдалося проростити бульби повністю, то їх потрібно хоча б прогріти протягом 8–10 днів перед садінням і обов'язково обробити знезаражуючим розчином. Якщо ви прислухаєтеся до цих порад, а потім вчасно посадите і добре доглянете насадження, то високий урожай картоплі на вашій ділянці буде забезпечений.

Успіху Вам!

***С.А. Кусторовський,***
*м. Шепетівка,*
*Хмельницька обл.*

# Картопля на піщаних ґрунтах

Землю, яка багато років перекопувалася або переорювалася, готую з осені: косою скошую однорічні бур'яни, проводжу розбивку (планування) грядки: для цього потрібні три мотузки, кожна з яких має дорівнювати довжині грядки, і шість кілочків, до яких буду прив'язувати кінці мотузки, та два дерев'яні бруски довжиною 1 м 50 см. На них фарбою (олівцем) роблю позначки, відмірявши довжину 50 см і 1 м.

Потім по краю грядки натягую мотузку, що прив'язана до двох кілочків, які забиваю в землю. Відступивши від першого кілочка 50 см, натягую по довжині грядки другу мотузку. Таким чином, виходить спарений рядок шириною 50 см. Від другого кілочка відступаю 80 см і натягую третю мотузку. Утворюється міжряддя шириною 80 см.

Через декілька днів, коли підсохнуть однорічні бур'яни, вилами з міжряддя кладу їх на середину рядка. Щоб у ґрунті було більше органіки, зверху бур'яну кладу однорічні рослинні рештки (солому), а потім – перегній або дозрілий компост (кухонні рештки, листя капусти, моркви тощо), але так, щоб з-поміж рослинних рештків не було хворих рослин.

Не кладу також у рядок свіжий гній і мінеральні добрива. У міжрядді сію три рядки сидерату (жита) у борозни, які роблю за допомогою сапки. Що тут потрібно було б удосконалити? Науковцям раджу створити ручну стерньову сівалку для сівби сидерату.

Ідеальний варіант сидеральних добрив – це поєднання зернових і бобових однорічних рослин. Овес як сидерат сіяти не можна, бо на пісках він росте погано і нарощує мало біомаси.



Другий варіант планування грядки більш енергозатратний. Він застосовується тоді, коли, наприклад, бадилля гарбузів заважає робити рядки. У міжрядді для висіву сидерату сапкою виполюю однорічні бур'яни. Маркером роблю борозни (або застосовуючи мотузки), позначаючи рядок шириною 50 см і міжряддя 80–100 см. Граблями згрібаю рослини з краю міжряддя на його середину і вилами складаю бур'яни в рядок – на середину рядка.

Взимку збираю пічний попіл. Навесні сапкою у міжрядді виполюю сидерат (жито). Коли трава підсохне, її кладу вилами також у рядок. Косити, а потім полоти не можна, бо із сплячих бруньок сидерата будуть відростати нові рослини (стебла), які треба буде полоти знову.

## Садіння

Добираю хороші сорти картоплі (на піщаних ґрунтах добре росте Слов'янка). На межі рядка по його довжині натягую мотузку за допомогою двох кілочків, які встромляю по краю рядка, щоб він був рівним. Лопатою копаю ямку, куди кладу попіл (жменю) і картоплину, потім, відступивши на 35–40 см, копаю наступну ямку, а землею з лопати присипаю попередню ямку з картоплею, і так до кінця грядки (тобто висаджую картоплю "під лопату").

Потім відступаю 50 см і з другого боку спареного рядка знову саджаю картоплю. Далі через міжряддя 80 см знову саджаю 2 рядки картоплі через 50 см. І так засаджую всю ділянку. Впродовж літа догляд за насадженнями мінімальний. Завдяки мульчі в рядку бур'янів майже немає. У міжрядді вони також ростуть слабо. Мабуть, кореневі виділення жита пригнічують ріст однорічних бур'янів. Проти колорадського жука доводиться обприскувати.

Восени під час копання залишаю ямки, щоб потім добре було видно рядок. Обов'язково треба застосовувати сівозміну, аби на грядці не накопичувалися хвороби й не було ґрунтовтоми.

Дана технологія на присадибних ділянках – це один із шляхів зменшення енергозатрат, бо не треба перекопувати чи переорювати грядку. Вона гарантує стабільний урожай за будь-яких погодних умов.

**І.І. Гайдай,**
*с Ліпляви, Канівський р-н,*
*Черкаська обл.*

# Антикризові культури у кормовиробництві



***Як відомо, тваринництво в нашій країні переживає не найкращі часи. Зменшується поголів'я великої рогатої худоби, а також свиней, овець та кіз. Зменшується і виробництво кормів, зростає їхня собівартість. Головна причина – подорожчання матеріально-технічних засобів: паливно-мастильних матеріалів, електроенергії, насіння, добрив, засобів захисту рослин тощо. Це призводить до зростання частки витрат на корми в структурі собівартості тваринницької продукції і відповідно до зменшення її рентабельності, чи навіть до збитковості.***

Одним із резервів збільшення виробництва кормів, здешевлення їх є впровадження у виробництво нетрадиційних кормових культур. В умовах економічної кризи вони забезпечують максимальний результат при мінімальних витратах, тобто виступають як антикризовий фактор у тваринництві. Що це дійсно так, свідчать і результати 2011 р., коли в складних погодних умовах (високі температури літа і недостатня кількість опадів, до 30% від норми) ці культури забезпечили високу врожайність за незначних витрат на їхнє вирощування. Що ж це за культури? До них відносять кавбуз і кавбудек українських вчених Анатолія Потопальського та Румекс К-1 "Шпинат Утеуша" Юрія Утеуша. У себе на городі я вже декілька років вирощую ці культури, і жодного разу вони не підвели.

***Кавбуз*** – це молекулярний гібрид кавуна й гарбуза. Внесений до Державного реєстру сортів України. Має подвійне використання: як харчова і кормова культура. Плоди великі, від 20 до 60 кг, гібрид дуже врожайний, до однієї тонни гарбузів з однієї сотки. Вони добре зберігаються свіжими більш ніж півроку. Із м'якуша готують понад 250 видів страв для профілактичного харчування та як лікувальний засіб , що підвищує імунітет організму. Добре вживати кавбузи за діабету, захворювань печінки, нирок, серцево-судинної і нервової системи. З нього можна варити каші, джеми, повидло. Дуже смачний і сік з кавбуза. Можливі різні його варіанти: морквяно-кавбузовий з ехінацеєю, яблучно-кавбузовий. Я готую комбінований сік з кавбуза, яблук та груш. За кольором він нагадує персиковий сік.

Як кормова культура кавбуз – цінний молокогінний корм. Особливо його полюбляють свині та птиця. Разом з половою, стеблами кукурудзи та іншими рослинами він є цінним компонентом для приготування комбінованого силосу. В сезоні 2011 р. року за несприятливих погодних умов було одержано 814 кг плодів кавбуза з сотки. При цьому витрати на вирощування кавбуза на 1 сотці склали лише 35 грн. (20 грн. насіння і 115 грн. – оранка), тобто 4,3 грн. за один центнер.



Якщо кавбуз – культура подвійного використання, то ***кавбудек*** виведений спеціально як кормова культура. Він має всі корисні якості кавбуза, але більш урожайний і краще зберігається (практично до весни – за умови повного достигання). На одній сотці можна виростити понад тонну плодів. Один центнер плодів кавбудека за поживністю рівноцінний 10 кормовим одиницям і містить 7–7,5 кг перетравного протеїну. Плоди багаті на каротин, містять вітаміни групи В, Е, С, РР, Д, цукор, білок, целюлозу та фітонциди. Гармонійне поєднання цих сполук сприяє доброму засвоєнню кавбудека організмом тварин. Урожайність кавбудека торік становила 930 кг з 1 сотки, при витратах на вирощування 35 грн. Добрива не використовувались ні при вирощуванні кавбуза, ні кавбудеку.

Третій кормовий богатир – ***шпинат Утеуша***. Головна його цінність –надранній зелений корм для тваринництва. Уже 1 травня (в зоні Полісся) рослини шпинату Утеуша досягають висоти 1 м, а до кінця травня це справжні зелені джунглі висотою 2 м. Рослина багаторічна (15–18 років), високоурожайна (за 2 укоси дає 1200–1250 ц/га зеленої маси). Використання 20–25 % зеленої маси шпинату Утеуша в добовому раціоні дає змогу збільшити добові прирости кролів, птиці, нутрій, телят і поросят майже в 2 рази, а надої корів, кіз, овець на 10–12%. При цьому жирність молока збільшується до 4–5,5%. Засилосовані стебла шпинату з кукурудзою, сорго та іншими культурами майже удвічі збільшують приріст живої маси на відгодівлі свиней, бичків, а подрібнене листя й зерно забезпечують рекордну яйценосність домашньої птиці.

Листя шпинату Утеуша містить каротин, вітаміни, мінеральні солі фосфору, калію, кальцію, магнію, заліза та ін. Це відкриває великі можливості використання його в кулінарії. З листя шпинату готують борщі, супи, салати, застосовують для приготування других страв.

Ця культура перспективна також для виробництва біопалива і оздоровлення засолених ґрунтів, оскільки має властивість розсолювати їх.

І на закінчення хотілось би звернути увагу на таку культуру, як ***сорго***. Фермер Олексій Бутенко з Чернігівщини провів експеримент. Він засіяв сорго 10 гектарів і одержав зеленої маси 1500 ц з гектара, що майже втричі більше, ніж кормової кукурудзи. Сорго містить багато цукру, а це значно підвищує його кормову цінність.

Усім, хто бажає вирощувати кавбуз, кавбудек і шпинат Утеуша, вишлю високоякісне насіння, а також технологію вирощування по кожній культурі. При листуванні вкладайте маркований конверт зі своєю адресою.

***Л. О. Капуста,***
*вчений-агроном,*
*с. Немішаєве Бородянського р-ну*
*Київської обл.*



# Ожина для вашого саду

## Господарське значення. Лікувальна цінність

Ожина – це полівітамінна харчова, лікарська , медоносна і декоративна культура. Її плоди містять каротиноїди (0,5–0,8 мг на 100 г), вітаміни групи В (до 20 мг на 100 г), а також вітаміни С, Е і провітамін А. За вмістом цукру, кислот у плодах ця культура близька до малини, а за вмістом вітамінів групи РР (500–1000 мг на 100 г ягід) значно перевершує їх.

Ягоди ожини – цінний продукт харчування і в свіжому, і в переробленому вигляді. Вони містять близько 10,5 % сухих речовин, до 10 % цукрів (глюкоза, фруктоза, сахароза), до 15% органічних кислот, 2,4% клітковини, до 1,8 % пектинів, солі калію, кальцію, фосфору , заліза. До складу ягід і листків ожини входять мікроелементи кровотворчого комплексу (мідь, марганець, вольфрам, молібден та інші).

Ожина здавна використовувалася у харчових та лікувальних потребах не лише сама собою, але й в рецептурі з іншими рослинами. Є відомості, що більше 2000 років тому Діоскорид рекомендував хворим відвар з листя для полоскання як протизапальний засіб при захворюванні ясен та ротової порожнини, а для зовнішнього використання компрес із листя при захворюванні шкіри лишаєм, екземою, виразками тощо.

Авіценна радив вживати корені ожини за нирковокам'яної хвороби (розкладає каміння), пов'язки з листя – при бешисі, а також рекомендував жувати листя для зміцнення ясен.

На Русі корінь ожини, зварений з медом, рекомендували для лікування водянки. Борошно з коріння, зварене на старому вині, споживали за нирковокам'яної хвороби, зварене у вині листя й молоді пагони – для полоскання рота за нагноєнь, а також при пухлині горла. Свіже листя товкли й прикладали на лишаї та старі виразки на ногах.

У багатьох країнах Європи, особливо в Болгарії, Угорщині, Польщі, Франції, Німеччині здавна використовували відвар молодого листя і пагонів за неврозів та ядухи.

Ягоди ожини використовують як натуральний барвник для забарвлення різних страв і напоїв. Характерно, що сік при забарвленні вин з кислою реакцією дає червоний колір, а з лужною – синій. Він придатний і для фарбування тканин у фіолетовий, ніжно-рожевий та коричнево-фіолетовий кольори.

Ожина – добрий медонос, вона дає багато нектару й пилку. Мед світлий, прозорий, зі слабким ароматом.

## Морфологічні та біологічні властивості

Ожина, як і малина, належить до родини Розових (Rosacea), роду Рубус. Тому за багатьма біологічними і агротехнічними особливостями вони схожі. Але ожина, як культура, має ряд своїх особливостей.

По-перше, між ожиною й малиною існують генетичні відмінності: в ядрах клітин у них різне число хромосом. Малина – диплоїд ( 2 h=14), а ожина – поліплоїд. Більшість європейських культурних форм ожини є тетраплоїдами, тому вона урожайніша порівняно з малиною.

Морфологічно ожина відрізняється від малини трійчастими або пальчастими листками ( у малини в більшості випадків листки складні, непарноперисті, дуже рідко пальчасті). Плід в ожини, як і в малини – збірна кістянка. Але на відміну від малини ожинові кістянки зростаються між собою та з плодоніжкою.

Рослина ожини – напівкущ з багаторічною підземною частиною (кореневищами) та дворічною надземною.

У природних умовах на земній кулі налічується близько 200 видів. На сьогодні відомо близько 300 сортів культурної ожини. Батьківщиною більшості з них є Америка, де багато видів ожини росте в природних умовах. У країнах колишнього СРСР – 52 види.

Сорти, різновиди й види ожини за характером росту пагонів, формою куща і способами розмноження поділяють на дві групи: прямостоячі ожини, або куманиці (їх ще називають власне ожина) і росянки ( росяниці) – ожини, стебла в яких стеляться по землі. За врожайністю та смаковими якостями росянки мають перевагу над куманицями, однак наявність сланких пагонів й велика кількість колючок ускладнює і значно здорожчує їхнє вирощування.

Куманиці – рослини висотою до 3 м з вертикальними або злегка пониклими пагонами. За своєю біологією вони дуже подібні до малини. До цієї групи входять такі основні культурні сорти: Кіттаніні, Лаутон, Ері, Вільсон, Ерлі, Максвелл Ерлі, Дарроу, Ельдорадо та інші.

Розмножуються куманиці кореневими паростками і кореневими живцями, але, на відміну від росяниць, ніколи не розмножуються укоріненням верхівкової бруньки ( пульбованням ).

Росянки мають сланкі (особливо в другу половину літа) пагони з перпендикулярними плодовими гілочками. Околюченість їх різна залежно від сорту і виду. Плоди чорні або темно-червоні, більші, соковиті і перева-

жають за своїми смаковими якостями ягоди куманиць. Плодоношення більш раннє, врожайність висока, але зимостійкість низька. Однак при схрещуванні окремих видів росянок з малиною одержують більш зимостійкі форми, ніж куманиця. Основні сорти цієї групи: Техас, Лукренція, Ізобільна, Торнлес Логан. Їхні пагони займають проміжне положення, вони сильно поникли. Розмножуються вони як кореневими паростками, так і верхівковими бруньками.

Необхідно враховувати, що ожина вибагливіша до світла й тепла порівняно з малиною. Для успішного її вирощування необхідна сума активних (вище 10°) температур 1300–1600°. У порівнянні з малиною ожина стійкіша до посухи і дуже позитивно реагує на зрошення. Вона добре росте на будь-якому достатньо дренованому ґрунті.

За механічним складом найкраще підходять достатньо дреновані середні суглинки. Однією з її переваг є ще й те, що вона успішно росте на ґрунтах з будь-якою кислотністю, хоча перевагу віддає ґрунтам з pH 5,5–6,7. Для більшості районів України кращий строк садіння – рання весна, доки в ґрунті зберігається достатня вологість, необхідна для приживлювання і подальшого росту молодих рослин.

Незважаючи на те, що в дикому стані ожина росте під пологом лісу і витримує затінення, її культурні сорти для одержання високого врожаю слід висаджувати на відкритих сонячних місцях. У районах, де можливі пізні весняні заморозки, не варто розміщувати її на південних та південно-західних схилах тому, що в таких місцях земля швидше прогрівається, прискорюється початок розвитку і ріст рослин, отож заморозки в цей період можуть завдати їм великої шкоди.

Як уже згадувалося, на сьогодні відомо близько 300 сортів культурної ожини. Майже для всіх характерна наявність на пагонах значної кількості колючок, що є однією з причин стримування її широкого впровадження в культуру. У промислових садах США відомо лише декілька сортів ожини, в яких колючки відсутні. Це такі сорти: Бойзене, Логен Янга, Смусстем, Остин Торнлес, а також безколючковий напівсланкий сорт ожини Торнфрі. В Інституті садівництва УААН (м.Київ) у вивченні й розмноженні цей сорт знаходиться з 1985 року.

***Торнфрі*** – це, як і всі інші ожини, – напівкущ. Надземна частина складається з однорічних і дворічних пагонів. Коренева система багаторічна. У цього сорту однорічний пагін до осені в більшості випадків не дає розгалужень. Однак, якщо його прищипнути або обрізати під час росту, це може призвести до появи значної кількості бокових пагонів. На другий рік пагони, що перезимували, вже не ростуть ні в довжину, ні в товщину. Із пазушних бруньок пагона утворюються плодові гілочки.

Після плодоношення дворічні пагони восени в більшості випадків відмирають. Замість них у рік плодоношення з кожної рослини виростає по декілька пагонів заміщення із кореневих паростків. Таким чином забезпечується подальше існування плантації.

У більшості сортів ожини пагони, які виросли з кореневищ, у перший рік найчастіше не плодоносять, а на другий рік дають бокові гілочки з квітками й плодами. Сорт Торнфрі – ремонтантний. У нього можуть плодоносити і однорічні пагони заміщення. Особливо



*Ягоди ожини Торнфрі*

це чітко проявляється після пошкодження надземної частини рослин зимовими морозами. Рослина відзначається надмірним енергійним ростом. В умовах Полісся і Лісостепу Украіи пагони можуть досягати в довжину 3–4 м і більше. Як і інші напівсланкі сорти, цей сорт розмножується як кореневими паростками, так і укоріненням верхівкової бруньки пагона – "пульбованням". Це відбувається при нагинанні пагона і його контактуванні з вологим ґрунтом. Добрі результати ми отримали в Інституті садівництва УААН при розмноженні даного сорту зеленими живцями. Оптимальний строк зеленого живцювання Торнфрі в умовах Полісся і Лісостепу України припадає на період, коли сума активних (вище 5°С) температур досягає 600–700°. За середніми багаторічними даними – це друга декада червня. З будь-якої частини пагона поточного року зелені живці в цей період укорінювалися практично на 100%.

Сорт високоврожайний. Плоди масою до 6–8 г, чорні, соковиті, специфічного приємного смаку. В умовах Полісся та Лісостепу України достигають у третій декаді червня – другій декаді серпня. Збирання триває близько 40 днів. Ягоди характеризуються високими технологічними якостями.

***Смусстем.*** Сорт виведений у США. Достигати починає на 7–10 днів пізніше, ніж сорт Торнфрі. За стійкістю до низьких температур, спеки, посухи і за вимогами до місця вирощування Смусстем мало відрізняється від Торнфрі.

Рослини сильнорослі. Пагони напівпрямостоячі, дуже довгі, внаслідок чого потребують шпалери, середньої товщини або порівняно товсті, темно-коричнюваті, без шипів. Плодові гілки довгі. Листкові плас-

тинки великі, еліпсоподібні, із загостреною верхівкою, помірно зморщені, темно-зелені.

Збирання врожаю триває близько двох місяців. Ягоди дуже привабливі на вигляд, дещо більші за ягоди сорту Торнфрі, тупоконічні або злегка видовжені, інтенсивно винно-чорні або чорні, з глянцем. М'якоть щільна, досить кисла, ледь терпка.

Розмножується кореневими паростками, укоріненням верхівкової бруньки – "пульбованням", зеленими живцями в умовах штучного туману.

***Техас.*** Сорт виведений І.В.Мічуріним у 1902 р. шляхом відбору із сіянців американської ожини Логанова ягода. Кущ великих розмірів, стелиться, що ускладнює догляд. Пагони густо вкриті шипами. Не зовсім морозостійкий і за суворої безсніжної зими підмерзає, а тому потребує укриття. Ягоди великі, до 4 см, масою до 10 г. Темно-малинового кольору, на смак кисло-солодкі. Використовуються для переробки і споживання свіжими. Сорт цінний тим, що ягоди легко знімаються з серцевиною, вони лежкі і витримують транспортування.

Сорт розмножують укоріненням верхівкової бруньки і зеленим живцюванням в умовах штучного туману. Кущ розростається тільки за рахунок збільшення кількості пагонів заміщення.

Коренева система сорту Техас дозволяє успішно (без зниження врожайності) вирощувати його на одному місці упродовж 15 років і більше.

## Розмноження ожини

Ожину можна розмножувати насінням і вегетативним способом: кореневими паростками, укоріненням верхівкових бруньок однорічних пагонів, кореневими і зеленими живцями в умовах штучного туману, методом культури тканин. Розмноження насінням використовують переважно в селекційній справі при виведенні нових сортів.

***Розмноження кореневими паростками*** – основний спосіб розмноження сортів ожини з групи куманиць. У спеціалізованих плодорозсадницьких господарствах для цього закладають спеціальні маточники. Ділянку, на якій буде створено маточник, старанно готують. В зоні Лісостепу і Степу упродовж одної вегетації її утримують під чорним паром. При цьому під зяблеву оранку бажано внести 80–100 т/га органічних і по 90–120 кг/га діючої речовини фосфорних та калійних добрив. На бідних дерново-підзолистих супіщаних ґрунтах замість чорного пару використовують сидеральний пар. Маточні насадження можна закладати як восени, так і рано навесні. Осіннє садіння виконують у вересні – першій декаді жовтня. У саджанців, висаджених у цей час, до кінця вегетаційного періоду з кореневих бруньок підростуть і наблизяться до поверхні ґрунту підземні етиольовані стебла. Рано навесні з прогріванням ґрунту вони швидко дружно проростуть і до кінця літа утворять добре розвинуті саджанці.

Висаджують маточні рослини з міжряддям 2,5 м і відстанню між рослинами в ряду 50–70 см. Стебла висаджених рослин зрізують на рівні поверхні ґрунту. У кожному ряду, через 10 м, в однієї рослини залишають стебла для визначення напрямків рядків під час ранньовесняного обробітку ґрунту. З початком масового проростання ожини залишені стебла видаляють. У перший рік вегетації систематично обробляють ґрунт у міжряддях та рядках.

Другого року після садіння (перший рік експлуатації маточника) рано навесні вирізують пагони попереднього року біля поверхні ґрунту, виносять із плантації і спалюють. Залежно від забезпечення ґрунту поживними речовинами вносять по 60–90 кг д.р. азотних, фосфорних і калійних добрив, після чого боронують фізично дозрілий ґрунт упоперек рядків або по діагоналі тракторними зубовими боронами ЗБНТУ-1.

Надалі міжряддя утримують чистими від бур'янів, розпушеними. Паростки проростають не лише в рядках, а й у міжряддях. Тому з кожним обробітком ширину оброблюваної смуги звужують.

На присадибних ділянках, крім вирощування кореневих паростків ожини в спеціальному маточнику, можна отримати їх з плодоносної площі за відстуністю на них рослин, пошкоджених шкідниками та уражених хворобами. Для цього на краю грядки вибирають високоврожайні кущі, зрізують в них рано навесні надземну частину над поверхнею ґрунту. Коренева система ожини поширюється в радіусі 100–150 см. На такій відстані навколо куща з боку, не зайнятого рослинами, розпушують ґрунт, а потім мульчують шаром торфу 4–7 см. На початку вегетаційного періоду із бруньок на коренях починають рости паростки. Коли вони досягають висоти 10–20 см, їх викопують із грудкою землі й пересаджують на постійне місце або ділянку дорощування. При цьому обов'язково поливають. Паростки швидко приживлюються й до осені набувають стандартних розмірів.

Можна також вирощувати паростки до осені безпосередньо біля маточного куща. Восени їх викопують садовими вилами, розрізують на окремі рослини й висаджують на постійне місце.

***Розмноження зеленими живцями.*** Зелені живці ожини, як і інших культур, укорінюються в закритому ґрунті: засклені або плівкові теплиці, розсадники тунельного типу, парники з укриттям із використанням туманоутворюючих установок. Останні дають можливість автоматизувати полив живців і створити оптимальні умови для їхнього укорінення.

*Строки живцювання.* Успіх цієї операції, як і в інших культур, залежить від строків заготівлі й садіння живців. Проведення її в оптимальні строки забезпечує значний процент укорінення, прискорене утворення та ріст коренів, пробудження бруньок, високу чутливість живців до обробки їх регуляторами росту.

Оптимальний строк зеленого живцювання ожини припадає на період, коли сума ефективних (вище 5°С) температур досягає 600–700°. За середніми багаторічними даними – це друга декада червня. Крім того, цей строк співпадає з літнім обрізуванням і нормуванням пагонів у плодоносних насадженнях.

*Заготівля пагонів і нарізування живців.* Заготовляти пагони краще вранці, коли тканини пагона й листків найбільш обводнені. Для живців відбирають однотипні пагони поточного року. Не можна допускати підсихання пагонів і навіть їхнього прив'янення.

Живці нарізують з одним–двома міжвузлями. Нижній зріз має бути прямим, трохи нижче ( до 5 мм ) від пазушної бруньки, а верхній – над брунькою під кутом 45°.

На живцях видаляють нижній листок, а верхній обрізують наполовину. Живці звичайно нарізують гострим ножем або добре загостреним сікачем. Не можна робити м'яті, або рвані зрізи. Живці з недбалим зрізом гірше вкорінюються.

Нарізані живці зв'язують у пучки по 25 штук і ставлять нижнім кінцем у розчин стимулятора росту на 12–24 год., або висаджують у культиваційну споруду без такої обробки.

*Обробка живців стимуляторами росту.* Результати досліджень засвідчили, що зелене живцювання ожини сорту Торнфрі дає змогу одержувати добрі результати без застосування стимуляторів росту. Однак для прискорення й посилення коренеутворення живці до садіння доцільно обробити протягом 14–16 годин 0,01–0,015%-ним розчином індолілоцтової або 0,005–0,007 %-ним розчином індолілмасляної кислоти. Нижні кінці живців занурюють у розчин на 2,5–3 см. Ставлять їх на таку обробку наприкінці дня і залишають на ніч. Після закінчення обробки ростовими речовинами живці промивають у воді, а потім висаджують.

*Висаджування і вкорінення живців.* Перед висаджуванням живців субстрат для укорінення старанно вирівнюють, злегка ущільнюють. Після цього вмикають туманоутворюючу установку. Безпосередньо перед садінням субстрат маркирують. Схема садіння 8–10 х 6–7 см.

Зелені живці висаджують на глибину до 3 см й ущільнюють субстрат навколо їхньої нижньої частини.

Швидкість укорінення зелених живців великою мірою залежить від температурного та водного режимів субстрату, вологості повітря в зоні листків. За температури 21–28°С і відносної вологості повітря 90–95% корінці в зелених живців утворюються на 10–12-й день після садіння. При порушенні температурного і водного режимів процес коренеутворення затримується.

Для створення оптимальних умов для вкорінення живців туманоутворюючу установку налаштовують на роботу в автоматичному режимі. До появи коренів на верхніх пластинках листків постійно має бути присутньою тонка плівка води. Для цього в сонячні дні установку вмикають на 15–30 сек. через кожні 5–15 хв., а в хмарні – через 1–2 години. За дощової погоди та вночі полив припиняють.

Після появи коренів рослини поливають рідше, але рясніше, збільшуючи час провітрювання. При появі бур'янів їх виполюють. З початком інтенсивного росту живців здійснюють позакореневі підживлення 0,1–0,3%-ними розчинами ( 5–8 л на 1 м$^2$) аміачної селітри або кристаліну.

Важливим етапом в укоріненні живців є загартування та підготовка їх до осені. Для цього через 2–3 тижні після масового вкорінення відкривають плівкові укриття спочатку на короткий, потім на тривалий час, а через 2–3 тижні їх знімають.

До осені до 75 % саджанців придатні для реалізації. Частину матеріалу після викопування пересаджують на дорощування в шкілку.

***Розмноження укоріненням верхівкової бруньки (пульбованням).*** Цим способом успішно можна розмножувати, особливо на присадибних ділянках, сланкі (росянки) і напівсланкі ожини, а також Логанову ягоду. Для цього в першій половині літа , коли молоді пагони сягають 1–1,5 м довжини, їх прищипують, щоб викликати додаткове галуження. Ґрунт навколо куща добре розпушують і зволожують. Завдяки цьому із пазушних бокових бруньок на маточній рослині виростає багато бокових пагонів. Коли їхні верхівки стають веретеноподібні і у них з'являються потовщення на кінцях, пригинають до землі й заглиблюють до 5 см у ґрунт або присипають вологим субстратом. До кінця вегетації верхівка укорінюється і закладається вегетативна брунька. Тієї ж осені або навесні наступного року верхівку відрізують від маточної рослини і залишають на одну вегетацію на тому ж місці або пересаджують на ділянку дорощування.

***Розмноження кореневими живцями.*** Цей спосіб ефективно можна використовувати при ліквідації маточних насаджень. Восени чи рано навесні розкопують маточні кущі і вибирають корені товщиною 0,3–1,5 см, ріжуть їх на відрізки довжиною 7–10 см і висаджують у підготовлені грядки. Для садіння нарізують рядами борозенки глибиною 7–12 см ( залежно від ґрунту), в які горизонтально висаджують живці, повністю засипають пухким ґрунтом і регулярно поливають аж до укорінення. Упродовж вегетації здійснюють декілька прополювань і розпушувань ґрунту.

На осінь з кореневих живців виростають молоді рослини з добре розвинутою кореневою системою.

## Агротехніка вирощування

На присадибних ділянках для ожини краще відводити окремо невелику площу. Можна розміщувати її вздовж межі садової ділянки у вигляді одно- або дворядного насадження. Оптимальною схемою за стрічкового садіння є 2,5 х 1–1,5 м, а за кущового способу ведення культури – 2 х 2 м. На бідних дерново-підзолистих ґрунтах у посадкову яму бажано внести 5–7 кг перепрілого перегною, 200–300 г суперфосфату і 30–50 г калійної солі. На добре окультурених родючих ґрунтах органічних добрив можна не вносити, позаяк ожина починає дуже інтенсивно рости на шкоду плодоношенню. Крім того, при цьому знижується зимостійкість рослин.

Сорт Торнфрі для стійкості куща потребує опор, в якості яких у більшості випадків використовують шпалери з дроту, натягнутого між стовпами. Висота стовпів має бути 1,8–2 м, відстань між ними 6–10 м. Між стовпами натягують дріт у 2–3 ряди. При цьому нижній – на відстані 0,5 м від землі, а верхній на 1,5 м. Підв'язувати пагони можна з осені, після видалення пагонів, які відплодоносили, але у більшості випадків цю роботу виконують навесні. Практикують декілька способів підв'язування кущів.

***Перший спосіб***, коли кожне стебло окремо підв'язують вертикально до нижнього дроту, а до верхніх дротів – горизонтально або віялоподібно. За такої системи підв'язування плодоносні гілки добре освітлюються і дають високий врожай.

***Другий спосіб***, коли знизу всі гілки підв'язують пучком, а вище їх розділяють на декілька частин і теж разом підв'язують до вище розташованих дротів (часто не підв'язують, а просто обвивають навколо дроту).

***Третій спосіб*** – усі плодові пагони переплітають між нижніми рядами дроту. Молоді пагони, які потім

відростають, виводять на верхній дріт і підв'язують до нього одні в лівий, інші – в правий бік від центру куща.

***Четвертий*** – усі плодові пагони нагинають в один бік і прив'язують до дроту. Молоді пагони нагинають в інший бік і прив'язують до тих самих рядів дроту. Пагони прикріплюють м'яким шпагатом або дротом, покритим папером.

Враховуючи те, що сорт Торнфрі дає великий приріст однорічних пагонів, на присадибних ділянках плодоносну стіну ожини цього сорту при бажанні можна зробити вищою, аж до 3–4 м. Природно, що для цього стовпи мають бути відповідної висоти, а кількість рядів дроту збільшується до 4–5.

Догляд за плантацією ожини зводиться до своєчасного розпушування ґрунту в міжряддях та прополювань у ряду, видалення зайвої кореневої порослі та пагонів, які відплодоносили.

Для підвищення врожайності здійснюють дворазове прищипування верхівок пагонів заміщення при досягненні ними довжини 0,8–0,9 м. Це сприяє галуженню і росту пагона в товщину й закладанню значно більшої кількості квіткових бруньок. Особливо важливо це за кущового способу ведення культури.

За відповідної агротехніки тривалість господарського використання насаджень ожини сорту Торнфрі – 12–15 років.

## Використання ягід

Як уже зазначалося, ягоди ожини споживають і свіжими, й у переробленому вигляді. Слід зазначити, що рецептів з переробки ожини в домашніх умовах не так уже й багато, і вони нерідко подібні до рецептів переробки ягід малини. Пропонуємо увазі читачів окремі з них.

### Варення з ожини

*На 1 кг ягід ожини – 800 г цукру.*

Ягоди ожини засипають цукром і залишають у закритому посуді в прохолодному місці. Наступного дня ягоди варять протягом 20 хвилин і наповнюють варенням скляні банки для тривалого зберігання.



### Ожиновий сік

*На 1 кг ягід ожини – 100 г цукру, 2 склянки води.*

Ягоди ожини на друшляку занурюють на 2–3 хвилини в окріп, виймають, а затим перетирають їх крізь сито, додають цукор і воду, доводять до кипіння й охолоджують.

Цей сік використовують для приготування напоїв, а також як підливу до страв з борошна чи крупів.

### Ожиновий напій з медом

*На 1 склянку ожинового соку – 1 ст. ложка меду, 2 склянки води.*

Воду нагрівають до кипіння, розчиняють у ній мед, додають ожиновий сік, а тоді знову доводять до кипіння й охолоджують.

### Ожина з вершками

*На 1 склянку ягід ожини – 2 склянки вершків, цукор до смаку.*

У вершках розчиняють цукор і заливають ягоди ожини.

### Коктейль "Ожиновий"

*На 100 г ягід ожини – 200 г морозива, 300 г молока, 3 ст. ложки цитринового соку, цукровий сироп до смаку.*

Всі продукти змішують, добре збивають. Подають коктейль у високих склянках.

### Ожинове печиво

*На 1 кг ягід ожини – 600 г цукру, трохи подрібнених волоських горіхів.*

Ягоди ожини притрушують цукром і залишають на 4 години. Потім зливають сік, що утворився, ягоди кладуть у миску і варять на малому вогні, постійно помішуючи. Коли маса почне легко відділятися від стінок і дна миски, її перекладають на вологу пласку таріль, розрівнюють і притрушують волоськими горіхами. Залишають так на 10–15 годин, щоб підсохла. Потім готовий продукт розрізують на квадратики і притрушують цукровою пудрою. Зберігають у скляних банках.

### Тістечка з ожиною

*На 250 г ягід ожини – 250 г борошна, 75 г картоплі, 75 г маргарину, 2 склянки молока, 1,5 яйця, 80 г цукру, 40 г крохмалю, 40 г вершкового масла, 1 пакетик ванільного цукру, сіль.*

Із борошна, картоплі, яйця, 50 г цукру і ванілі замішують тісто та ставлять його на 30 хвилин у прохолодному місці. Затим роблять з нього коржі діаметром 7 см, які по краях змащують жовтком і обкладають смужкою з того ж тіста, щоб вони стали схожими на кошички. Потім випікають їх у духовці.

Для крему в невеликій кількості молока розчиняють крохмаль. Решту молока, додавши до нього цукор та сіль, доводять до кипіння. Тоді вливають у нього молоко з крохмалем, знову доводять до кипіння і знімають з вогню. Після цього в отриману суміш кладуть вершкове масло і ягоди ожини.

Цей крем кладуть у спечені кошички, а коли він охолоне, зверху прикрашають свіжими ягодами ожини.

***І. П. Надточій,***
*кандидат сільськогосподарських наук*

*Фото автора*

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"
ГОСПОДАР
ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

# Картопля в нашому житті

## Історична довідка: відкриття та освоєння

У розвитку цивілізації Людини картопля, так само, як і пшениця, займала, і продовжує займати особливе, найважливіше місце. Упродовж тисячоліть до н.е. і багатьох століть н.е. одним з головних завдань і метою всіх зусиль Людини було і залишається добування продуктів харчування рослинного й тваринного походження. Коли саме древня Людина почала використовувати в їжу зерно пшениці, зібране в диких природних умовах, невідомо. Хіба що сказати: "Це було дуже давно". Пізніше, приблизно з Х тисячоліття до н.е., Людина почала її обробляти на спеціально обраних або підготовлених земельних ділянках.

Трохи пізніше, таким же шляхом, увійшла в повсякденне життя й у раціон харчування Людини картопля. Батьківщина предка картоплі – Південна Америка. Введення її в культуру (спочатку шляхом експлуатації диких польових заростей) було почате приблизно 14 тис. років тому корінними жителями гірських та передгірних районів гірського масиву Анди в Південній Америці. Відповідно до вчення Вавілова про центри походження й розмаїтості культурних рослин батьківщина картоплі (а також помідора, тютюну) – Андійський центр. Судячи з відомостей, що дійшли до нас, можна вважати, що це суміжні території сьогоднішніх держав Чилі та Перу. Звідси картопля поступово поширилась у Болівію, Колумбію, Еквадор та інші країни.

Чилійська картопля, на відміну від звичної нам, була дрібна й гіркувата. Щоб відбити гіркоту та зробити її придатною для вживання в їжу, корінні жителі придумали досить оригінальний спосіб. Уночі в горах звичайно було холодно й нерідко підморожувало. Бульби, що зазнали дії нічного холоду, ставали солодкими на смак. Після відтавання їх розминали, видавлюючи з них воду, потім промивали й відразу відварювали або пекли на вогні та їли. А також сушили на сонці про запас і зберігали для харчування від одного врожаю до наступного. До приходу іспанських конкістадорів у Південну Америку (XVI ст. н.е.) картоплю вже вирощували на численних земельних ділянках. Уже тоді корінне населення застосовувало сівозміну, коли з 160 тупу ( один тупу – близько 0,16 га) землі засаджували 40 тупу, а інші 120 тупу в рік садіння не використовували (земля перебувала "під паром" – за сьогоднішньою термінологією). Урожайність становила 55–85 кг з одного тупу, тобто приблизно 350–500 кг з одного гектара (або 3,5–5 кг з однієї сотки). У Перу існує єдиний у світі музей картоплі.

***Ми говоримо: "Картопля – другий хліб". При цьому під першим маємо на увазі пшеницю. А, може, правильніше було б сказати: "Пшениця й картопля – головні природні продукти харчування Людини"? Оскільки обидва продукти рослинного походження в раціоні харчування Людини практично всієї Земної кулі доповнюють один одного, створюючи єдине ціле. Це зумовлене винятковими біологічними й фізико-хімічними властивостями цих рослин, високою врожайністю, придатністю для тривалого зберігання й готування на їхній основі найрізноманітніших компонентів харчування Людини. Їхнє значення для цивілізації настільки велике, що доречно сказати: "Вони незамінні і є для Людини основними продуктами харчування й сьогодення, і майбутнього. У пропонованій читачеві публікації автор дає популярний виклад історії відкриття, освоєння й становлення картоплі як сільськогосподарської культури, зокрема в Україні, і ділиться практичним досвідом її вирощування в умовах колективного саду й городу.***

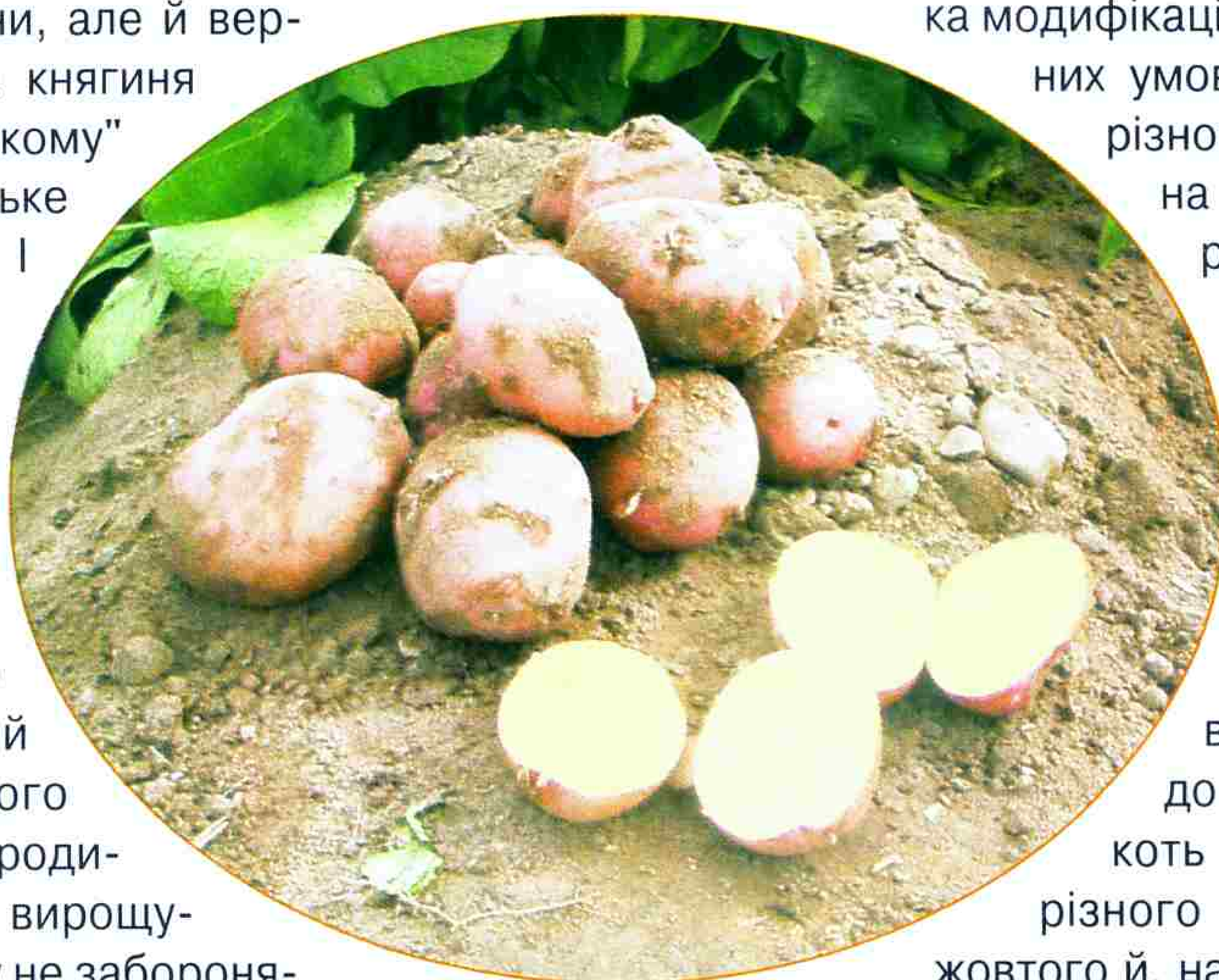
Європейці вперше познайомилися з картоплею приблизно на початку XVI століття н.е. у період відкриття й бурхливого освоєння іспанцями та португальцями акваторій і територій Центральної та Південної Америки. Існує думка: відкриття картоплі європейцями – у числі головних вагомих досягнень цих історичних походів. Європейським першовідкривачем картоплі прийнято вважати іспанця – конкістадора Гонсало Хименеса де Кассадо. Він у 1539 р. опублікував свої спостереження про невідомий у Європі рослинний продукт, що витягається із землі і нагадує європейський гриб трюфель. Це відкриття він назвав сенсацією Нового Світу. Один з учасників експедицій після Колумба (а також історик і священик) Сієга де Педро Леон у 1550 р. описав цю раніше невідому в Європі рослинну культуру у своїй роботі "Перуанська хроніка". Він назвав її "американський трюфель –тартрюфель" і вперше дав правильні поради щодо зберігання та приготування з неї їжі. Єдине, що було незрозуміло європейцям в американському трюфелі – чому в цього гриба над поверхнею землі зелене стебло з листками?

Перш ніж зайняти належне місце в Європі як рослинна продовольча культура, картопля спочатку пройшла тривалий шлях невизнання й незаслуженого осуду. Відбувалося це переважно через незвичну для євро-

пейців її будову та морфологію (на відміну від відомих європейських рослинних культур, зокрема, від делікатесного гриба трюфеля) і незнання порядку (специфічності) приготування з нього їжі.

В Іспанії, куди тартрюфель уперше був завезений приблизно в середині XVI століття н.е. для кулінарної оцінки й розмноження, він тривалий час був заборонений для вживання через те, що "гурмани-фахівці" з'їли не бульби із землі (як належить), а неїстівні й певною мірою отруйні плоди наземної частини (що робити не можна). У 1630 р. картопля була заборонена парламентом Франції під страхом великого штрафу.

Початок освоєння картоплі в Росії зв'язують із Петром першим, котрий, бувши в Голландії, надсилав картоплю в Росію для розмноження. І в Росії картопля "приживалася" дуже важко, тому що не знали, як готувати їжу з плодів цієї дивовижної рослини. Відомі й картопляні бунти, коли населення, навіть під страхом каторги, відмовлялося обробляти це "чортове яблуко". Засуджували не тільки селяни, але й верховна знать. Зокрема, одна княгиня заявила, що в цьому "німецькому" овочі є посягання на російське національне достоїнство! І тільки завдяки зусиллям відомого агронома А. Т. Болотова вдалося зберегти картоплю для наступних поколінь у Росії. Болотов переконував російських чиновників, що картопля не тільки придатна в їжу, але й має цілющі властивості. Його підтримали родичі царської родини – вихідці з Німеччини, де вирощувати і вживати картоплю в їжу не заборонялося. А, навпаки, у цій країні застосовували покарання (відрізали вуха й носи) до тих, хто відмовлявся вирощувати цю культуру.



Медична комісія Сенату Росії своїм указом у 1765 р. ухвалила видати книгу А.Т. Болотова "Наставляння про розведення земляних яблук по наймению потетес" і розіслати її по всіх губерніях та повітах. Це були своєрідні рекомендації з вирощування картоплі й використання її в їжу. Також завезли насіннєву картоплю із закордону і розсилали її по країні для розведення. У 1787 р. французький аптекар та натураліст (а також агрономом) Антуан-Огюст Пармантьє також обґрунтував, що картопля має високі смакові й поживні властивості, а зовсім не отруйна, як вважалося раніше. Він домігся її визнання (не без хитрощів: спочатку як модних квіток для прикрашання одягу дам вишуканого товариства), а потім і зняття заборони на вирощування у Франції. Сьогоднішня назва цієї культури є послідовним спрощенням важко вимовних слів італійського тартуфолли, французького таратоуфле й німецького картоуфле.

На українських землях картопля з'явилася спочатку на Лівобережжі (Харківська, Полтавська, Катеринославска губернія), а трохи пізніше, з 1742 р., її висаджували й по всьому Правобережжю. Із середини XI X ст. картопля, як перспективна рослинна продовольча культура, перейшла з городньої експериментальної у польову високоефективну культуру, спочатку у Європі, а пізніше, поступово – і в усьому світі. За поживністю та смаковими якостями картопля, вирощувана в умовах сучасної агрономії й агротехніки, далеко пішла від свого південноамериканського предка – тартрюфеля, що виростав у дикій природі. Асортименти й масштаби застосування картоплі неухильно розширюються. Картопля сьогодні – найважливіша сільськогосподарська культура, один з основних продуктів харчування для всіх народів Землі й по праву вважається "другим хлібом". У жовтні 1995 р. вона стала першим овочем, вирощеним у космосі – kartoxa.ru.

## Становлення картоплі як продовольчої культури

Інтенсивні дослідження з підвищення врожайності, смакових і поживних властивостей картоплі тривають і донині. Прийнята в усьому світі назва картоплі як виду (наукова класифікація) – Solanum tuberosum L. Є кілька модифікацій (синонімів назви). У природних умовах виявлено близько десяти різновидів, а в культурі, за станом на 2010 р., – понад 50 тисяч, у різних підвидах, для різних регіонів Землі, різних умов вирощування й різного застосування (наприклад, харчові сортові, лікувальні натуральні, дієтичні, кормові, технічні тощо). Вони відрізняються щодо строків дозрівання, урожайності, стійкості до хвороб тощо. Шкірка й м'якоть бульб картоплі можуть бути різного кольору: білого, кремового, жовтого й, навіть, синюватого. Значне число сортів (у вигляді насіння) з різних регіонів Землі зберігається, як генофонд, у спеціальних сховищах, обладнаних спеціальною апаратурою підтримання постійної температури (-20...-30°С). Недавно створений всесвітній фонд "Сховище судного дня", у якому також формується світовий генофонд картоплі (www.pravda/ru).

Світове виробництво картоплі грандіозно й неухильно зростає, за станом на 2010 р. перевищує 330 млн. тонн, у тому числі: Китай – 23 % світового виробництва, Росія – 12 %, Індія – 8 %, Україна – 6 %, США – 6 %, Німеччина – 4 %, Польща – 3 % (Wikipedia. org). У багатьох країнах плідно працюють різні науково – дослідні установи (інститути, лабораторії тощо), у тому числі в Україні – Інститут картоплярства НААНУ, розташований у с. Немішаєве Бородянського району Київської області. ООН оголосила 2008 рік роком картоплі. Саме тоді в Немішаєві встановили пам'ятник картоплі (mignews.com.ua) по живому зразку картоплини сорту Скарбниця української селекції. Основні напрямки діяльності інституту: селекційна робота, виробництво й продаж насіннєвого матеріалу власної селекції; розробка й удосконалення технологій: поновлення насіннєвого матеріалу, прискорення розмноження оригінальних сортів, зберігання та переробка вирощеної продукції; вирощування насіннєвої й продовольчої картоплі, надання консультаційних і маркетингових

послуг (www.rada.com/ua). Було б доцільно в перелік напрямків робіт інституту включити створення методів і технічних засобів механізованого виробництва картоплі у великих, середніх та малих господарствах (зараз там, як правило, механізовані тільки оранка й, частково, збирання) і спеціалізованих (або уніфікованих) сховищ із високою механізацією всіх робіт та автоматизацією режимів зберігання.

Інститут картоплі займається всіма питаннями (або координує їх), від створення й вирощування якісного садивного матеріалу до збирання, зберігання та надходження на продовольчий ринок країни. В Україні 133 офіційно зареєстровані сорти картоплі, у тому числі 75 сортів вітчизняної селекції і 58 – закордонної селекції. Найпоширеніші в Україні сорти: української селекції – Світанок київський, Бородянська рожева, Заграва, Луговська, Повінь, Серпанок, Левада, Слов'янка, Кобза, Водограй, Берегиня, Поліська рожева, Дніпрянка, Мрія, Червона рута, Явір, Тетерів, Забава; білоруської селекції – Ласунак; із країн далекого Зарубіжжя –Адретта, Беллароза, Розара, Сантана(Санте), Каратоп, Колета, Бонус, Латона, Голдика й ін.

Щороку в Україні вирощують 18–20 млн. тонн картоплі на рік. За цим показником ми перебуваємо на четвертому місці у світі, після Китаю, Росії й Індії. На думку фахівців, рентабельність картоплі вища, у порівнянні з цукровим буряком, у 3,5–4 рази, у порівнянні із зерновими культурами – у 4,4–5 разів. Середня врожайність картоплі на родючих землях України невисока: приблизно 100 ц/га (www.uaseed.com/mehanizacia), а може бути значно більшою – semkart.com, mignews.com.ua. Урожайність картоплі в зоні Полісся у 2–2,5 раза вища, ніж у Степовій та Лісостеповій зонах, а витрати при цьому у два рази менші.

Побутує думка, що виробництво картоплі в Україні, як важливої галузі господарства на землі, недостатньо оснащене сучасними технічними засобами, також має місце нестача сучасних високомеханізованих сховищ. Всі сучасні й ефективні засоби механізованого садіння, обробітку посадок, збирання і зберігання врожаю створені, їх можна виготовити в необхідних кількостях, в тому числі й на виробництвах України. Однак сьогоднішній стан такого оснащення – ще недостатній (www.uaseed.com/mehanizacia). Тому характерною особливістю виробництва картоплі в Україні (при очевидній рентабельності) є те, що більше 90 % її виробляють в одноосібних сільських садибах і фермерських господарствах, де механізована тільки оранка (www.log/orfi.ua , zet.in.ua/apk).

Аналіз показує: виробництво картоплі супроводжується великими втратами: від шкідників і під час збирання – приблизно 15 % урожаю, 5–15 % гине через відсутність належних умов зберігання, значна частина йде на корм худобі та свійським тваринам. Ще виділяють істотну частину врожаю на висаджування в наступному році. Залишок використовують для переробки та споживання Людиною. Його, у свою чергу, можна розділити на два види. Перший вид: населення вирощує картоплю для власних потреб і продає її на ринку. Другий вид – комерційний, картопля поставляється на продаж спеціалізованими підприємствами, аграрними холдингами й, частково, тим же населенням. Обсяг другого виду – лише 2,7 млн. тонн, хоча потреба ринку коливається межах 6,5–7 млн. тонн (zet.in.ua/apk). Внаслідок цього іноді в деяких регіонах виникає дефіцит картоплі на продовольчому ринку. Нонсенс: за такого високого обсягу власного виробництва Україна деяку частину картоплі для внутрішнього ринку закуповує за рубежем (30–40 тис. тонн). Основні постачальники картоплі в Україну – Єгипет, Польща, Голландія, Білорусь. Відтак Україна з категорії виробника картоплі потрапляє в трохи іншу категорію: недостатній обсяг товарної картоплі на ринку призводить до необхідності його імпорту.

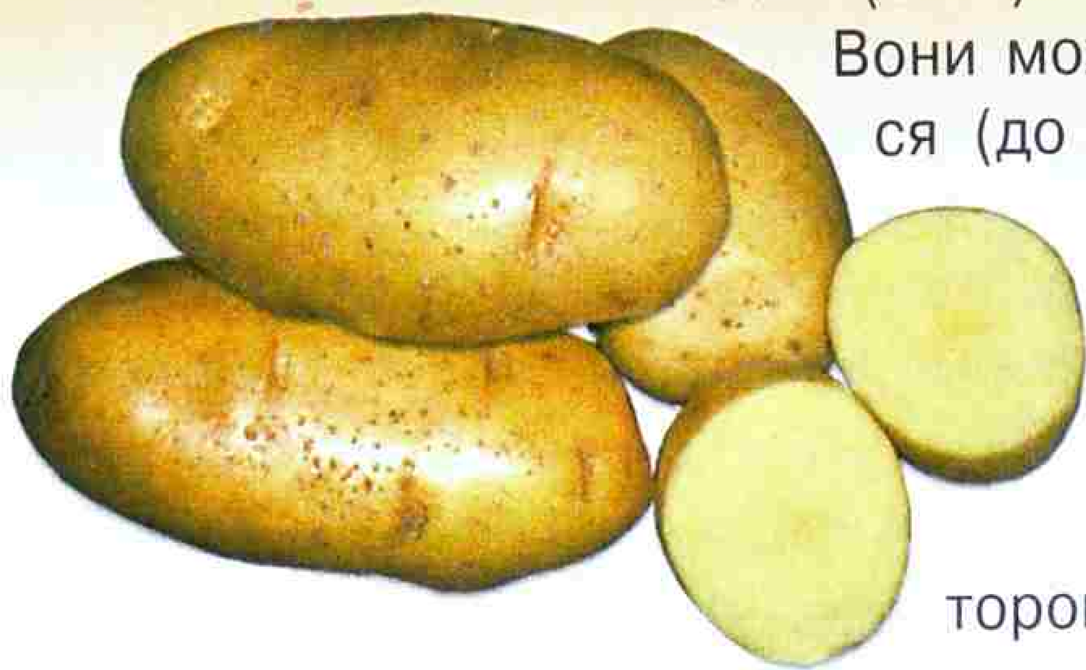
Як уже зазначалося, більшу частину картоплі в Україні (до 90 %) виробляє населення на індивідуальних земельних ділянках – www.uaseed.com/mehanizacia, www.log/org.ua. Міським жителям теж доводиться цим займатися.

Загальна кількість одноосібних (тобто, на одного садівника або городника) земельних ділянок площею 6–12 соток, виділених Державою під колективні сади й городи, оцінюється величиною близько двох мільйонів. Навіть якщо вирощувати картоплю на одній–двох сотках і одержувати врожай 100–200 кг (що цілком реально), загальна кількість зібраної картоплі становить 200–800 тис. тонн. Таким чином, за станом на сьогоднішній день, актуальність і доцільність вирощування картоплі в умовах колективного саду й городу – очевидні. Також очевидно, що потрібно пропагувати та сприяти організаційними й економічними діями перетворенню вирощування картоплі в Україні у високомеханізовану галузь з виходом на закордонний ринок. Таке завдання під силу середнім і великим господарствам, які можуть придбати сучасну спеціалізовану техніку, адаптовану до конкретних умов у різних регіонах України, й застосовувати сучасні прогресивні технології вирощування картоплі індустріальними методами (що означає: одержання запланованого обсягу продукції із заданими показниками якості й у певний термін) – www.farmit.ru, www.log.org.ua.

## Поживна та лікувальна цінність картоплі

Картопля – воістину другий хліб. Вона має унікальний набір органічних сполук, життєво важливих для людського організму. Компонентний склад бульб залежить від сорту, умов вирощування (кліматичних, погодних, типу ґрунту, застосовуваних добрив, агротехніки, зрілості бульб, строків та умов зберігання тощо). Бульби містять у середньому, %: води – 75, крохмалю – 18, цукрів – 1,5, азотистих речовин (сирий білок) – 2, клітковини – 1, жирів – 0,1, пектинових речовин – 0,6, інших сполук – 1,8. Орієнтовно розрізняють сорти картоплі з високим вмістом сухих речовин (більше 25 %), середнім (22–25 %) і низьким (менше 22 %).

Крохмаль становить 70–80 % всіх сухих речовин бульби. Це залежить від скоростиглості картоплі, у пізньостиглих сортів його більше. В процесі зберігання кількість крохмалю в бульбах зменшується в результаті розкладання його до цукрів. У більшій мірі знижується вміст крохмалю за низької температури (1–2 %). У зрілій картоплі цукрів небагато: 0,5–1,5 % від усієї кількості сухої речовини. Цукри в картоплі представлені глюкозою (близько 65 % до загального цукру), фрукто-



зою (5 %) і сахарозою (30%). Вони можуть накопичуватися (до 6 % і більше) або зникати повністю, що спостерігається за тривалого зберігання.

Вирішальним фактором при цьому є температура.

Біологічною основою зміни вмісту цукрів служить різна швидкість одночасно протікаючих у бульбах трьох основних процесів вуглеводного обміну: оцукрювання крохмалю, синтезу крохмалю із цукрів і окисного розкладення їх при диханні. Ці процеси регулюються відповідними ферментними системами. Встановлено, що за температури 10°С в одному кілограмі бульб утворюється 35–36 мг цукру й стільки ж витрачається. За меншої температури (0–10°С) спостерігається нагромадження цукру в бульбі (по досягненні певного рівня вміст цукру залишається постійним), а за температури, більшої 10°С, цукру витрачається більше, ніж утворюється. Таким чином, нагромадження цукру можна регулювати, змінюючи температуру зберігання. Нагромадження цукру під час зберігання значно залежить і від сорту картоплі.

Білка в картоплі небагато – до 3 %, однак щодо засвоюваності він наближається до тваринного: 10 г картопляного білка еквівалентні 6 г м'ясного білка. Його поживна цінність близька до курячого, який вважається еталоном повноцінності харчування людини. Коефіцієнт корисності становить 0,85 від курячого. Ступінь його засвоюваності й корисності перевищує ці показники у хлібних злаків. Білок картоплі містить 8 незамінних і 10 замінних амінокислот, кількість яких перевищує їхню наявність в овочах і фруктах. При цьому деякі з цих амінокислот мають лікувальне значення.

Картопля – багата комора різних вітамінів, насамперед вітаміну С. У бульбах картоплі його трохи менше, ніж у деяких овочах та фруктах. Але, оскільки людина споживає картоплю протягом усього року, то разом з капустою й цибулею вона є основним постачальником вітаміну С. При споживанні 300 г картоплі (а саме така кількість середня для багатьох народів Європи) забезпечується більше половини добової потреби в цьому вітаміні.

Нарівні з овочами й фруктами, вона є головним постачальником багатьох мінеральних речовин, необхідних організму людини. У ній виявлено понад 30 різних мінеральних елементів, серед них переважає калій (50–60 % сухого залишку), фосфор і хлор (по 10–15 %), сірка (7–15 %), кальцій і магній (6–14 %), а також цілий ряд мікроелементів (вони присутні в картоплі в підвищених кількостях): залізо, марганець, цинк, мідь, фосфор, молібден, бром, кобальт, йод, срібло й ін.

Всі мінеральні речовини в картоплі перебувають у легкозасвоюваній людським організмом формі. При цьому звертаємо увагу шановного читача – городника: наявність і кількісний вміст корисних мінеральних елементів у картоплі залежить від ґрунту, добрив, погоди, конкретної місцевості, віддаленості місця вирощування від забруднювачів навколишнього середовища та інших факторів.

Незасвоювані вуглеводи, до яких відносяться харчові волокна – клітковина й пектинові речовини – містяться в картоплі у незначних кількостях: відповідно 1,8 та 0,09 % від сирої маси. Це значно менше, ніж в овочевих культурах. Однак, зважаючи на те, що її споживають частіше, у більших кількостях і протягом усього року, дієтичні та лікувальні достоїнства цих речовин заслуговують на увагу.

У картоплі міститься більше десяти органічних кислот: щавлева (0,17–0,56 %), яблучна (0,12–0,17 %), лимонна (0,23–0,30 %) і, у незначних кількостях, деякі інші кислоти. Вони забезпечують слабокислу реакцію клітинного соку картоплі й пригнічують розвиток невластивих шлунку бактерій, оздоровлюючи тим самим його мікрофлору. Яблучна кислота, вміст якої підвищений у молодих картоплинах, особливо в її сполуках із залізом, корисна дітям за недокрів'я, а завдяки лимонній кислоті організм краще засвоює кальцій, що сприяє зниженню захворюваності дітей на рахіт.

Кількість жирів у бульбах картоплі незначна й становить 0,15–0,16 % від маси сирої речовини. Ці речовини перебувають безпосередньо під шкіркою, тому при споживанні очищених картоплин вони майже повністю втрачаються. При вживанні неочищених картоплин, особливо в сирому вигляді, жири (насамперед лінолева кислота) стимулюють синтез жирів в організмі, що важливо при лікуванні виснаженого організму. Цю особливість картоплі використовують в Україні у годівлі тварин, особливо свиней, яким дають неочищену картоплю й шкірку (лушпайки).

Картопля, при всіх своїх специфічних достоїнствах (висока енергоємність, підвищений вміст вуглеводів, вітаміну С і калію), зберігає принципову особливість овочів: наявність у досить великій кількості практично всіх вітамінів та мінеральних елементів, чого немає в пшениці й у всіх інших злакових культурах. Таким чином, цілком обґрунтовано можна сказати: "Картопля – другий хліб". З іншого боку, у пшениці вища енергоємність і більший вміст вуглеводів. І одна, й друга рослинні культури мають високі характеристики щодо тривалості зберігання. Вони домінують у виробництві й споживанні над іншими рослинними культурами. Стає очевидним: ці рослини в раціоні харчування людини практично всієї земної кулі в теперішній час і в доступному для огляду майбутньому доповнюють одна одну, створюючи єдине ціле. Картопля + пшениця = основа збалансованого харчування.

## Картопля – дієтичний продукт

У збалансованому добовому раціоні здорової дорослої людини, залежно від роду занять та витрат енергії, калорійність їжі має становити 1500 – 3000 ккал. Споживання 300 г картоплі забезпечує одержання організмом 8–16 % енергії, майже повну норму вітаміну С, близько 50 % калію, 10% фосфору, 15 % заліза й порівняно невелику кількість кальцію – 3 %. Плюс практично весь перелік вітамінів (С, А, $B_1$, $B_2$, $B_3$, $B_6$, Р , РР, F, Е, К) і мінеральних елементів.

Картопля (а також брюссельська капуста, горох, щавель, томат, цибуля, фрукти і ягоди) відноситься до третьої (мінімальної) групи рослинних культур щодо нагромадження нітратів. Їхній вміст –10–80 мг на 1 кг

сирої маси, на порядок менше, ніж у першій групі (до 500 мг на 1 кг сирої маси). Це цілком відповідає припустимим добовим нормам споживання нітратів для дорослої людини – до 500 мг, для дітей – 50 мг (10 мг для грудних дітей). Завдяки підвищеному вмісту калію (50–60 % сухого залишку) вона входить у раціон хворих серцево-судинними захворюваннями, атеросклерозом, порушеннями обміну речовин, гіпертонічною хворобою, шлунково-кишковими захворюваннями (дієти Певзнера №№ 5, 5а, 6, 7а, 7б, 7г, 9, 10 – із загального числа 10 дієт).

Бульби картоплі мають здатність підсилювати виділення шлункового соку й підвищувати засвоєння людським організмом тваринних білків, тому їх широко використовують (особливо в Україні) як гарнір до м'ясних страв. Хоч це й суперечить, певною мірою, теорії роздільного харчування та її послідовників, факт залишається фактом: це смачно й апетитно. Академік Павлов на питання: "Яка їжа найкорисніша?" відповів: "Та, котра з'їдена з апетитом".

Для одужуючого після інфаркту міокарда рекомендують комплекс картопляної дієти: спочатку хворим дають картопляний відвар (без солі), через кілька днів – відвар із протертою картоплею, а коли стан покращиться – призначають картопляний суп або пюре з маслом. Для тих, хто хотів би очистити свій шлунок, лікар Гумбовська рекомендує дієту з 800 ккал, з них 750 ккал повинні припадати на картоплю. Для тих, хто за нормальної маси тіла не хоче повніти, варто споживати 1500 ккал зі значним вмістом картоплі в раціоні. А тим, хто хоче позбутися зайвих кілограмів, потрібно споживати за день 1000 ккал, з них за рахунок картоплі 700 ккал, решта – молоко.

Дослідники з Інституту харчування ФРН встановили, що картопляний суп є відмінним безмедикаментозним засобом поліпшення травлення й збудження апетиту. Вони назвали його супом Гіппократа – одного з фундаторів античної медицини. Такий суп без солі (або з мінімальною її кількістю) і з коренем петрушки вони рекомендують хворим, які видужують після важких хвороб або операцій на шлунку. У цьому ж інституті встановили, що людина за 70 років життя споживає в середньому 45 т різних харчових продуктів, серед яких перше місце займає молоко та молочні продукти (10 т), друге – картопля (7,5 т), третє – фрукти й овочі, далі йдуть хлібопродукти та м'ясо. (Напевно, таке споживання продуктів не зовсім характерне для жителів України, особливо селян, які картоплі відводять одне з перших місць, разом із хлібом, після яких йдуть м'ясо, сало, молоко, овочі та фрукти).

***А.П. Антосик,***
*кандидат технічних наук,*
*садівник товариства "Румб", Київська обл.*

*(Далі буде)*

# ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

***Рубрику веде Б. Дегтярьов, юрист***

## Слід орієнтуватися на новітні постанови МОЗ України

***Прошу повідомити, чи є чинною постанова Ради Народних Комісарів СРСР від 11.12.1940 р. № 2499 "Про тривалість робочого дня медичних працівників", або наказ Міздраву СРСР від 18.11.1982 р. №1127.***

***О.В. Козлов,***
***м. Чернігів***

Відповідно до статті 51 КЗпП та пункту "з" статті 77 Основ законодавства України про охорону здоров'я Міністерством охорони здоров'я України видано наказ від 25.05.2006 р. №319 "Про затвердження норм робочого часу для працівників закладів та установ охорони здоров'я" погоджений з Міністерством праці та соціальної політики, Міністерством освіти і науки, ЦК профспілки працівників охорони здоров'я України та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.06.2006 за №696/12570.

Норма робочого часу, встановлена зазначеним наказом з розрахунку на тиждень за шестиденного режиму роботи зберігається і за п'ятиденного робочого тижня.

Відповідно до пункту 3 наказу напередодні вихідних днів за шестиденного тижня тривалість роботи не може перевищувати 5 годин, відтак встановлена норма робочого часу 38,5 годин зберігається.

Тривалість щоденної роботи (зміни) визначається правилами внутрішнього трудового розпорядку та графіками змінності, які затверджує власник або уповноважений ним орган за погодженням з профспілковим комітетом установи, організації з дотриманням встановленої тривалості робочого тижня та відповідно до вимог наказу МОЗ України від 18.12.2000 № 204-О "Про затвердження Галузевих правил внутрішнього трудового розпорядку".

Наказ МОЗ України від 25.05.2006 р. №319 "Про затвердження норм робочого часу для працівників закладів та установ охорони здоров'я" є базовим документом для затвердження графіків змінності (у стаціонарах) або графіків роботи працівників в інших закладах та установах охорони здоров'я.

Згідно з пунктом 6 цього наказу слід вважати такою, що не застосовується на території України, постанову Ради Народних Комісарів СРСР від 11.12.1940 №2499 "Про тривалість робочого дня медичних працівників".

# Цей чудодійний лофант

***Про цілющу силу багатьох трав людству було відомо ще за сивої давнини. Чимало з них мають унікальні властивості і здатні зцілювати від багатьох хвороб, мають велику цінність як джерело вітамінів та інших корисних речовин. Та чи замислювалися ви, шановні читачі, яка з цих рослин найкорисніша?***

На моє глибоке переконання, до розряду найцінніших трав'янистих рослин на земній кулі можна насамперед віднести стевію медову, цілющі властивості якої дають змогу травникам і фітотерапевтам активно пропагувати її для оздоровлення нашої нації шляхом профілактики багатьох захворювань.

Проте мало кому відомо, що стевії нічим не поступається інша рослина – лофант анісовий, який володіє надзвичайною оздоровчою силою. Недарма ж за свої численні чудодійні властивості його ще називають північним женьшенем.

Історична батьківщина лофанту – напівпустелі й савани Малої Азії, де місцеві мешканці його обожнювали, добре знали і застосовували ще за стародавніх часів. У Європі та на Американському континенті лофант поширений як занесена рослина.

Заввишки лофант сягає 1 м. Це багаторічна, світлолюбна, морозостійка, гарна на вигляд рослина, яка може рости на одному місці протягом багатьох років, вона невибаглива до кліматичних умов і за вирощування на дачних і присадибних ділянках не потребує особливого догляду.



### Дещо про цілющі властивості

Лофант багатий на фітонциди, леткі ефірні олії, які він містить, сприятливо впливають на організм людини.

Унікальна властивість лофанту – захист імунної системи і нормалізація обмінних процесів людського організму. Він володіє унікальною можливістю виліковувати атеросклероз, під час якого розвивається ішемічна хвороба серця, задишка, загальна слабкість, сильний головний біль та біль у загрудинній ділянці.

Щоб позбутися цього серйозного захворювання, ідеально підходить саме лофант, який ефективно виводить із організму холестерин, сприяє розсмоктуванню холестеринових бляшок і відновленню пошкоджених клітин судин, нормалізує роботу серця та обмін речовин, знижує артеріальний тиск, виліковує головний біль, допомагає позбавитися від надмірної ваги. Навіть перебуваючи поряд із грядкою, де росте ця цілюща рослина, і вдихаючи її аромат, можна позбутися головного болю, поліпшити дихання і настрій, відчути себе бадьорим і відпочилим.

Лофант сприяє лікуванню простатиту, підвищує потенцію у чоловіків будь-якого віку. Він незамінний за простудних захворювань. Настоянки, збори і витяжки з лофанту ефективно позбавляють від кашлю, сприяють лікуванню запалення легень, туберкульозу, бронхіту, гастриту, виразкових хвороб, коліту і навіть раку легенів. Відвари з лофанту лікують ревматизм, серцеві захворювання, знижують тиск за гіпертонії.

Практика свідчить, що за регулярного використання лофанту з лікувальною метою можна досягти значно ефективніших результатів, ніж при застосуванні широко розрекламованих, але часто зовсім непотрібних ліків, які, до того ж, дорого коштують.

Цілюще листя лофанту у свіжому й засушеному вигляді у народній медицині використовують для інгаляцій, лікувально-оздоровчих ванн, які особливо корисні дітям, жінкам і літнім людям.

Настоянка з лофанту, лимона і меду допомагає за серцевих нападів, сприяє видаленню каменів з нирок, лікуванню гепатиту, цирозу, заспокійливо впливає на нервову систему.

Лофант – чудовий і абсолютно безпечний косметичний засіб, який добре зміцнює коріння волосся, сприяє його росту, запобігає появі лупи й випадінню волосся, виліковує шкірні захворювання. Косметичні препарати з лофанту розгладжують зморшки і зберігають молодість шкіри, роблять їй гладкою, пружною і оксамитовою.

Зелень лофанту широко використовують для приготування різних страв. Зокрема, його листя і верхівки стебел – це дуже смачний і ароматний інгредієнт для перших і других страв, що мають пікантний смак і приготовлені за оригінальним рецептом. Його листя також додають до салатів, окрошок, м'ясних і рибних страв у якості приправи. За допомогою листя і суцвіть ароматизують чай та інші напої, які сприяють зміцненню організму.

Насіння лофанту використовують під час консервування й засолювання овочів, а із зеленої маси рослини деякі господині варять ароматне варення, яке не лише дуже смачне, а й надзвичайно корисне.

Як і стевію, лофант використовують під час приготування випічки, соків, різних напоїв, киселів, джемів, компотів тощо. Додають до настоянок, вин і лікерів, надаючи їм оригінального смаку й приємного аромату.

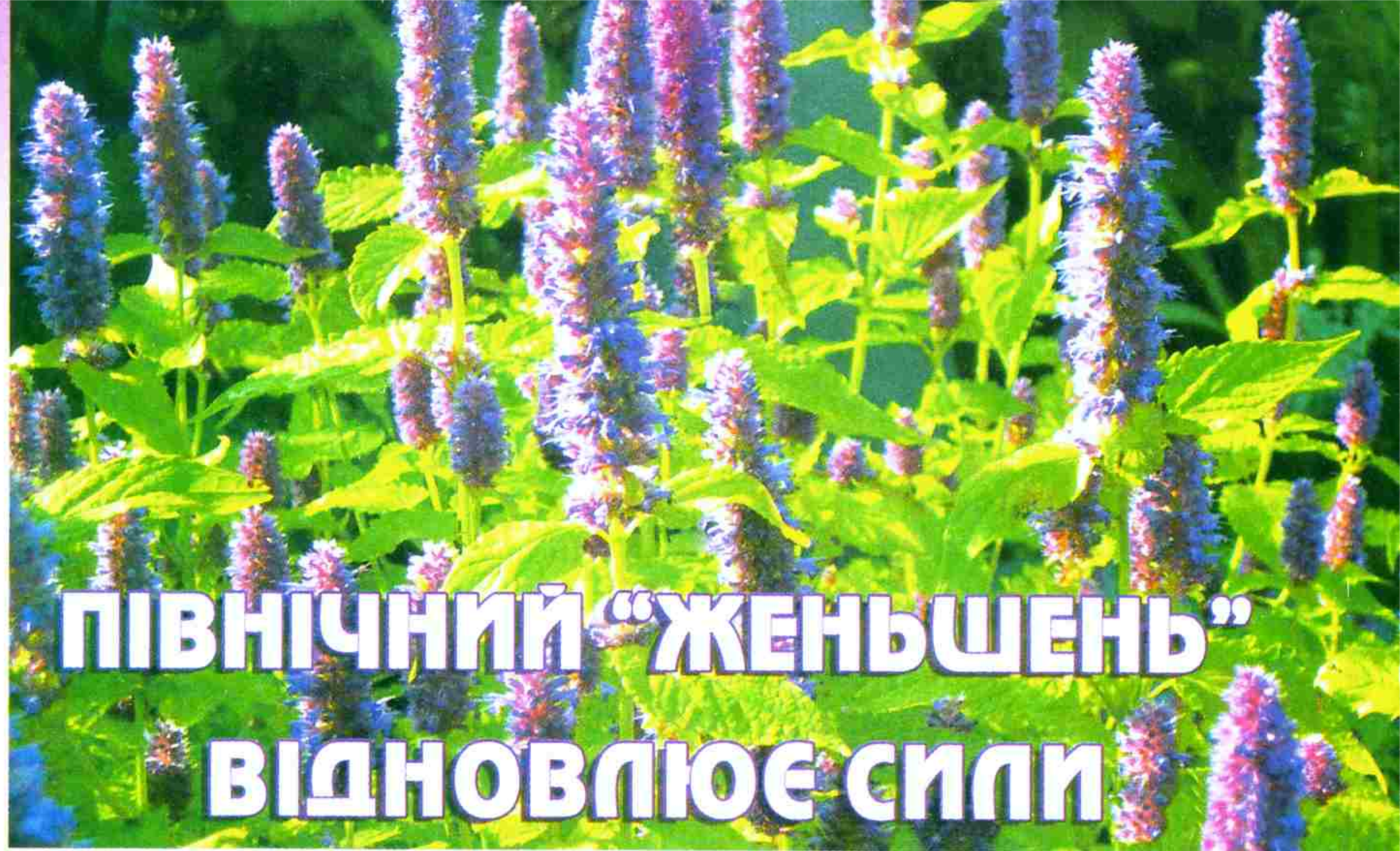


Вирощують лофант у відкритому ґрунті. Однак можна посадити його в теплиці або спробувати виростити в кімнатних умовах на підвіконні, тоді протягом усього року матимете свіжу цілющу зелень. Насіння висівають на глибину 1,5–2 см і за правильного догляду швидко отримують дружні сходи.

Догляд за рослинами полягає в прополюванні, розпушуванні міжрядь і підгортанні. Ґрунт має бути розпушеним і добре підживленим.

Якщо у когось із читачів виникнуть запитання щодо вирощування або застосування лофанту, охоче відповім на них за телефонами: 095 7664822, 095 7460989.

***О.Я. Дидиченко,***
*вул. Котовського, 7, м. Берислав,*
*Херсонська обл., 74300*



# Північний "женьшень" відновлює сили

***Лофант, як і женьшень, з яким його часто порівнюють, володіє унікальною можливістю запобігати старінню, виводить радіонукліди, шкідливі речовини й шлаки, які нагромаджуються в нашому організмі, та має безліч інших цілющих властивостей.***

Ось кілька рецептів застосування цієї рослини у народній медицині.

В холодну пору року та під час застуди стане у пригоді лофантова олія. Щоб її приготувати, листя й суцвіття подрібнюють, склянку цієї суміші заливають склянкою оливкової олії, настоюють 3 тижні, потім віджимають і проціджують. Зберігають у холодильнику. Під час епідемії грипу змащують лофантовою олією носа, а під час нежитю її злегка підігрівають і закапують по 2–3 краплі в кожну ніздрю.

За опіків та порізів лофантовою олією можна змащувати уражену ділянку шкіри – рани швидко загояться і не буде нагноєння. Влітку з цією метою можна використовувати свіже листя рослини: зірвати листок, промити його і трохи підсушити. Потім розтерти руками і прикласти до рани.

За підвищеного тиску допомагає настій лофанту, який готують у такому співвідношенні: 1 столова ложка трави на 1 склянку окропу. Настояти 30 хвилин і пити тричі на день, додаючи мед.

За жовчно-та сечокам'яної хвороби (розчиняє камені, пісок в нирках), при захворюваннях підшлункової залози, печінки, нирок застосовують настій із сухої сировини лофанту: 1 столову ложку з верхом сухої подрібненої трави заливають склянкою крутого окропу, настоюють протягом двох годин. Потім проціджують, додають 1 чайну ложку меду і п'ють по 100–150 мл тричі на день за 20 хвилин до їди. Курс лікування – 30 днів. Після цього варто зробити тижневу перерву, а потім повторити лікування, і так 2–3 рази.

За сильного нервового перенапруження, аритмії, клімаксу допомагає суміш із квітів і листя лофанту, м'яти лимонної та меліси. Щоб її приготувати, 1 столову ложку збору заливають склянкою окропу, настоюють дві години і п'ють по 50 г тричі на день за 20–30 хвилин до їди і перед сном. Курс лікування – 30 днів, потім тижнева перерва. Повторити лікування варто ще не менше двох разів.

Щоб позбутися лупи та зміцнити волосся, листя лофанту подрібнюють, 3 столові ложки цієї сировини заварюють у двох склянках окропу і настоюють протягом 30 хвилин, загорнувши у ковдру. Цим настоєм необхідно полоскати голову, а потім закутати її рушником на півгодини.

***Протипоказання.*** Лофант не можна вживати онкологічним хворим, які перенесли операції. Оскільки ця рослина – потужний імуностимулятор, то не варто його вживати вагітним жінкам, особливо, якщо існує загроза викидня.

Насамкінець порадимо змішати висушене листя лофанту з іншими цілющими травами і набити цією сумішшю матрац або наволочку, влаштувавши собі лікувальну постіль. Легкий аромат лофанту заспокоїть, розслабить і приспить. Тож, якщо спати на такому ліжку, то можна позбутися безсоння, головного болю, метеозалежності та багатьох інших неприємностей зі здоров'ям.

***Р. Овсієнко***

# Біодинамічний календар

## Березень

***Незабаром березень – перший місяць весни, яка приносить із собою особливий настрій, атмосферу й аромати, вдихаючи які хочеться жити, мріяти і натхненно працювати. Недарма ж садівники і городники вважають березень місяцем великих турбот і напруженої праці, адже розпочинається новий сільськогосподарський сезон і закінчується той невеликий перепочинок, який подарувала їм зима. Отже, березень кличе нас до саду-городу, бо в народному прислів'ї мовиться: "Хто в березні сіяти не починає, той про своє добро забуває".***



**Близнята 29.02 (5:29) – 2.03 (17:10)**
**Перша чверть Місяця – 1 (3:21)**

Садівники у березні частіше навідуються до саду, бо для багатьох рослин у цей період настає найважчий етап зимівлі. Насамперед, їм необхідний захист від сонячних опіків. Адже сонце швидко зганяє сніг і вдень температура, зазвичай, піднімається до плюсових позначок, але вночі ще ймовірні заморозки. За таких умов у дерев і кущів часто трапляються сонячні опіки, від яких найуразливіші рослини, зокрема, хвойники, необхідно притінити.

Якщо напровесні ґрунт неодноразово то замерзає, то відтає, коріння рослин нерідко виштовхується на поверхню, оголюється й пошкоджується. Часто від цього потерпають дворічні й багаторічні квітучі рослини, садова суниця та інші культури. Щоб такого не трапилося, рослини з оголеними коренями необхідно підгорнути землею або пересадити навесні в інше місце з достатнім заглибленням.

Для захисту дерев від розтріскування кори їхні стовбури білять вапняним розчином, а щоб він краще прилипав, до нього додають близько 50 г столярного клею. Також з метою дезінфекції можна додати мідний купорос – 300–400 г на 10 л розчину.



**Рак 2 (17:10) – 5 (1:19)**

Нагадаємо, що перед висівом насіння необхідно подбати про ґрунт, який має бути легким і поживним. До його складу обов'язково входить добре перепрілий перегній. Попередньо всі компоненти ґрунтосуміші ретельно просіюють, а за тиждень до висаджування її засипають у ящики, призначені для вирощування розсади, які заносять до приміщення для прогрівання ґрунту.

Довжина ящиків для розсади – довільна, але їхня ширина має бути не більше 15 см, а висота – 8–10. Звичайно, у більших за розмірами ємкостях можна виростити більше розсади, але якість її буде нижча, бо рослини затінюватимуться. І хоча дехто з городників періодично повертає ящики з розсадою, змінюючи їхнє освітлення, але рослини при цьому витрачають частину своєї енергії на повертання стебла до сонця, замість того, щоб вона сприяла їхньому росту й розвитку.



**Лев 5 (1:19) – 7 (5:28)**

У першу декаду березня в плівкових теплицях, парниках і укриттях висівають редиску, пізню капусту, садять салат і цибулю на зелень. Якщо ж розсаду вирощують у домашніх умовах, то слід обов'язково подбати про своєчасне підживлення, завдяки якому вона розвиватиметься значно краще – буде невисокою, з короткими міжвузлями, матиме красиве насичене забарвлення.

Зазвичай, вперше розсаду підживлюють через 8–10 днів після пікірування, вдруге – через 10–14 днів.



**Діва 7 (5:28) – 9 (6:52)**
**Повний Місяць – 8 (11:39)**

Виноградарі періодично оглядають кущі, у південних регіонах за сприятливих погодно-кліматичних умов починають частково знімати укриття, щоб не випріли бруньки. Аби запобігти розвитку хлорозу, кущі обприскують розчином залізного купоросу – 300–500 г на 10 л води.

Перевіряють стан вічок і лоз після зимівлі. Враховуючи ступінь пошкодження, виконують обрізування, а потім підв'язування рукавів і однорічних лоз до опор.



**Терези 9 (6:52) – 11 (7:26)**

Якщо в лютому ви не встигли посіяти баклажани, перець, селеру, цибулю та ранню капусту, не пізно зробити це на початку березня. При цьому дуже важливо правильно розрахувати строки висіву насіння, бо передчасний його висів негативно впливає на якість розсади. В умовах слабкого освітлення це призводить до витягування рослин, формування в них слабкої кореневої системи, а згодом може спричинити затримування дозрівання плодів та зниження врожайності рослин.

Сприятливі терміни посіву насіння до висаджування розсади в ґрунт становлять для помідорів – за 55–60 днів, перців і баклажанів – 70–75, огірків – 20–25, кабачків – 15–20, цибулі ріпчастої – 50–60, цибулі-порею – 70–80, селери – 70–75 днів. Оптимальний вік розсади білоголової та цвітної капусти – 45–50 днів.



**Скорпіон 11 (7:26) – 13 (8:55)**

Садівники після сходження снігу накладають на штамби дерев ловильні пояси, які захищають рослини від яблуневого квіткоїда та інших зимуючих у ґрунті шкідників. Пояси обв'язують шпагатом – зверху туго, а знизу слабкіше, щоб туди могли потрапити жучки й гусінь. Дехто із господарів обробляє внутрішню частину ловильних поясів порошком хлорофосу, що сприяє загибелі шкідливих комах.



**Стрілець 13 (8:55) – 15 (12:25)**
**Остання чверть Місяця – 15 (3:25)**

Оглядають кущі порічок та аґрусу і видаляють старі малопродуктивні гілки, дрібні, недорозвинені, непродуктивні порослеві пагони, зрізуючи їх біля самої основи та не залишаючи при цьому пеньків. У малини також

необхідно видалити дрібні непродуктивні пагони, а також ті, що відплодоносили, звісно, якщо цю роботу не виконали восени. Зрізувати такі пагони слід на рівні поверхні ґрунту.

Усі видалені сучки й пагони спалюють, а дрібні закопують разом з іншими рослинними рештками для перегнивання.



**Козеріг 15 (12:25) – 17 (18:13)**

Квітникарі в середині березня, зазвичай, розпочинають вирощувати жоржини, гладіолуси, бегонії. Бульби бегоній і жоржин виносять на світле тепле місце, ретельно оглядають, видаляючи при цьому засохлі, заплісняві й гнилі корінці, а потім закладають на пророщування в ємності із землею, які утримують у вологому стані.

В укриттях, які захищають троянди від зимових холодів, роблять вентиляційні отвори. Вносять мінеральні добрива під ранноквітучі рослини (тюльпани, нарциси, гіацинти тощо). Найкраще робити це рано вранці поверх злегка підмерзлого ґрунту, а вдень, коли земля стане м'якою, добрива закопують у ґрунт.



**Водолій 17 (18:13) – 20 (2:07)**

Напровесні, якщо не зробили цього раніше, слід підготувати техніку та реманент для роботи у саду й догляду за газоном: перевірити газонокосарку, змастити тертьові деталі, заточити ножі тощо.

Також варто особливу увагу приділити насадженням смородини. Адже в березні легко виявити і знищити найголовнішого ворога цієї рослини – брунькового кліща. На уражених ним кущах смородини можна побачити великі округлі бруньки, які необхідно негайно видалити, вирізавши заражені гілки й спаливши їх.



**Риби 20 (2:07) – 22 (11:59)**

Квітникарі, які мріють створити у своєму саду куточок гірського ландшафту, мають змогу заздалегідь розпланувати ділянку, прислухавшись до порад фахівців щодо створення альпійської гірки власноруч. До речі, останнім часом дехто з квітникарів експериментує, влаштовуючи замість альпінарію високу грядку з огорожею з натурального або штучного каменя.

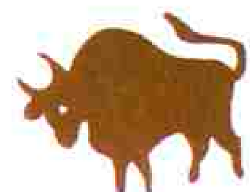
Якщо ж у вас уже є красива альпійська гірка, то можна спробувати висадити на ній цибулинні рослини, щоб замінити ними ті, які вже дещо "приїлися". Із цибулинних рослин для вирощування на альпійській гірці підійдуть кислиця, крокус, конвалія, декоративна цибуля, нарцис, проліски, пушкінія, рябчик, тюльпан, цикламен, анемона, гіацінтелла, ірис тощо. Вони не складні у вирощуванні, а палітра їхнього забарвлення надзвичайно різноманітна. Крім того, чимало цибулинних рослин виділяють приємний аромат.



**Овен 22 (11:59) – 24 (23:45)**
**Новий Місяць – 22 (16:37)**

У дні Молодика не варто висівати або висаджувати будь-які рослини. Також не бажано працювати гострими інструментами: киркою, мотикою, ножем, сокирою, лопатою тощо. Однак можна зайнятися провітрюванням рослин, які зимують під укриттям. Зокрема, в теплі сонячні дні бажано підняти укриття над трояндами, гортензіями, рододендронами та іншими теплолюбними кущами і багаторічниками, аби запобігти розвитку цвілевих грибів і, як наслідок, загибелі рослин від випрівання.

Господарям, які розпланували ділянки під ранню картоплю на південних схилах, слід закладати бульби на пророщування не пізніше 20 березня, а для вирощування ранньої картоплі на решті площі – наприкінці березня. Тривалість яровизації становить близько шести тижнів. Картоплю, зазвичай, укладають у плаські ящики в один шар і так, щоб частина бульби, на якій найбільше вічок, була розташована зверху.



**Тілець 24 (23:45) – 27 (13:45)**

Висіяне в першій декаді лютого насіння перцю вже дало сходи. Рослинки за цей період підросли до 10–12 см і в них з'явилося по 3–5 справжніх листків. Наприкінці березня їх необхідно розпікірувати у парники або в ящики для розсади, забезпечивши кожній рослині корисну площу 5х5 см. У цих ящиках рослини перцю мають знаходитися аж до висаджування у відкритий ґрунт.

Варто також нагадати, що за місяць до висаджування необхідно розпочати загартування рослин, щоб вони не загинули, потрапивши у нове середовище. З цією метою ящики із розсадою виставляють на вулицю. Спочатку загартування триває 20–30 хвилин, але з кожним днем час перебування розсади на відкритому повітрі збільшують. А за 2–3 дні до висаджування рослини інколи навіть залишають ночувати на вулиці, звісно, якщо немає загрози пізніх весняних заморозків.



**Близнята 27 (13:45) – 30 (2:09)**
**Перша чверть Місяця – 30 (22:41)**

Овочівники в березні продовжують доглядати за огірками та помідорами у зимових теплицях. Дуже важливо при цьому стежити за появою павутинного кліща та своєчасно вживати заходів для боротьби з ним.

Протягом місяця продовжують висівати капусту, помідори, баклажани та перець на розсаду для відкритого ґрунту.

У третій декаді березня, якщо дозволяють погодні умови, висівають у відкритий ґрунт насіння холодостійких культур: моркви, петрушки, кропу, салату, редиски тощо. Після попереднього загартування починають висаджувати ранню білоголову та цвітну капусту. Щоб знизити ймовірність захворювання капусти на килу, за кілька днів до висаджування розсаду поливають вапняним молоком (800 г вапна на 10 л води), витрачаючи по склянці розчину на одну рослину. А в день висаджування рослинки бажано обпудрити тютюновим пилом, який відлякуватиме капустяну муху.



**Рак 30 (2:09) – 1.04 (11:37)**

Ландшафтні дизайнери знають, що головний показник здорового стану газону – це свіжий яскравий зелений колір травостою і активний розвиток його молодих пагонів і листя. Аби досягти цього, у березні, під час танення снігу, важливо не допускати надмірного перезволоження газону та утворення на ньому калюж. З цією метою найвологіші ділянки газону проколюють вилами. Крім того, на вологому газоні легко залишаються сліди і вм'ятини, тому пересування по ньому зводять до мінімуму.

# Життєдайне виробництво у господарстві "Костів"




**Богдан Романович Костів – агроном фермерського господарства "Костів" (www.organic.at.ua) і член Асоціації учасників органічного виробництва "БІОЛан Україна" у селі Поляни Золочівського району Львівської області. Він щирий прихильник і активний пропагандист органічного землеробства у своєму регіоні, тому охоче погодився розповісти нашому кореспонденту, як триває процес впровадження відновлювальної енергетики, та про свої науково-практичні здобутки у цій галузі.**

***Кор. Екологічно чисту продукцію дуже часто називають по-різному: органічна, екологічна, альтернативна, природна, біологічна тощо. Однак я знаю, що ви, пане Богдане, маєте свою думку щодо цього питання.***

***Б.К.*** Дійсно, у різних країнах існують деякі термінологічні відмінності визначення цього поняття. Зокрема, в англомовних країнах Європейського Союзу та США офіційно прийнята назва "органічне виробництво". У Франції, Італії, Португалії, Нідерландах вживають еквівалентний термін – біологічне землеробство, в Данії, Польщі, Словенії, Словакії та деяких інших країнах – екологічне землеробство. Чому б за таких обставин Україні не мати свою власну назву, яка б підкреслювала приналежність продукції до вітчизняного виробництва. Саме тому мені здається, що в Україні органічну продукцію варто було б називати життєдайною. Адже слово "життєдайний" має для нас особливе й надзвичайно глибоке значення. Воно суто українське і походить від двох слів, виплеканих народом у власній мові протягом тисячоліть: "життя" і "давати". Ці слова несуть у собі дух традицій українського народу, вони пронизані глибоким тисячолітнім змістом.

Хоча, погодьтеся, не так важлива назва самого поняття, як його зміст, а в нашому випадку – якість продукції. Саме тому в нашому фермерському господарстві ми прагнемо вирощувати таку продукцію, яка б повністю відповідала всім вимогам органічних стандартів. Недарма ж весь процес виробництва, зокрема стан нашого поля і саму продукцію, контролюють два сертифікаційні органи – швейцарський ІМО і український "Органік стандарт", що за виконання вимог Постанови ЄС №834/2007 присвоюють продукції міжнародний сертифікат якості та органічний статус.

***Кор. Отже, слово життєдайний повністю відповідає поставленій вами меті – вирощуванню сільськогосподарської продукції, на якісний склад якої не впливала б хімічно-генна революція, яка останнім часом набуває значного поширення у світі, а була створена самою природою протягом тисячолітньої еволюції?***

***Б.К.*** Саме так, бо ми прагнемо, щоб споживачі нашої продукції могли бути впевнені, що насправді отримують найкраще, що може подарувати матінка-природа. Тож, незважаючи на те, що таке виробництво значно дорожче за звичайне, ми свідомо перейшли на нього, бо для нас дуже важлива якість і безпека нашої продукції, вирощеної без хімії, міндобрив, засобів захисту рослин, генетично модифікованих організмів, гормонів, синтетичних та інших неприродних речовин. Хоча цей процес дуже складний, бо потребує дотримання всіх необхідних правил і норм протягом усього процесу вирощування, починаючи від вибору посівних площ і до збирання врожаю.

***Кор. Останнім часом дедалі більше людей в Україні і в усьому світі прагнуть дотримуватися здорового способу життя, в тому числі – здорового харчування, поліпшення екології у регіонах їхнього проживання. Підвищується ступінь поінформованості споживачів, рівень їхніх вимог до аграрної продукції, а разом із тим зростають побоювання щодо придбання та споживання сумнівної якості продуктів...***

***Б.К.*** У цій непростій ситуації виробники органічної продукції та її споживачі перебувають "на одному боці



барикад". І мені здається, що у нас в Україні таке виробництво має чи не найбільші можливості та перспективи у світі. Адже маємо для цього все необхідне – і сприятливий клімат, і працьовитий народ, і найкращі у світі ґрунти. Та чи завжди ми про це пам'ятаємо і чи дбайливо ставимося до того, що подарувала нам природа? Знищення родючих земель отрутохімікатами, яке відбувається повсюдно, – це злочин, це великий гріх не лише перед Богом, який сотворив Землю і все суще на ній, а й перед власним сумлінням і прийдешніми поколіннями.

***Кор. Господарство "Костів" було засноване понад двадцять років тому. Розкажіть, будь ласка, докладніше про його становлення та розвиток.***

***Б.К.*** Наше господарство розміщене у південно-східній частині (Опіллі) Західного Лісостепу на Подільській височині. Від нашого села беруть початок річки Стрипа та Золота липа, які впадають у Дністер і Золочівку, що впадає в Західний Буг. Ми є на розточці. Поля господарства розміщені далеко від доріг і шляхопроводів та промислових зон.

Протягом двадцяти років ми вирощували озиму і яру пшеницю, озиме жито, ярий ячмінь, овес, вико-овес на зерно і сіно, гречку, олійну редьку, озимий ріпак, просо, фацелію, гірчицю, кормові боби, люпин білий, вику, пелюшку, горох, сою, цукрові й кормові буряки, картоплю, моркву, капусту, кукурудзу, петрушку, цибулю, моркву, амарант, конюшину на сіно і насіння, пажитницю багатоквіткову, тимофіївку лучну тощо. На зелене добриво висівали гірчицю білу, олійну редьку, вико-овес, отаву мальви, люпин білий.

***Кор. Для такого виробництва потрібен великий парк потужної техніки...***

***Б.К.*** Маємо в господарстві шість тракторів, чотири самохідні сільськогосподарські машини, причіпний картоплезбиральний комбайн, зерновий комбайн, кормозбиральний і бурякові комбайни, плуги, культиватори для суцільного та просапного обробітку, підгортач-присипач на Т-16-тому, зерново-трав'яну і буряково-овочеву сівалки, борону дискову та зчіпки зубових борін, зерноочисні машини, причепи та розкидачі органічних добрив, косарки самохідну та тракторні навісні, а також іншу техніку та чимало сільськогосподарського реманенту, наприклад подрібнювач соломи, що дає змогу загортати її в ґрунт без спалювання.

Слід зазначити, що у життєдайному виробництві ми прагнемо дотримуватися раціоналізму у виробництві. Зокрема, виготовили і успішно використовуємо саморобну сівалку, зроблену за принципом "технологія для рослини, а не – рослина для технології". Ця сівалка – широкозахватна, завдяки чому робимо менше проходів по полю, а відтак запобігаємо руйнуванню структури ґрунту. Також менше витрачається пального під час сівби,заощаджується робочий час, а на її обслуговування потрібно менше робітників.

***Кор. Понад п'ять років тому ви кардинально змінили ситуацію на користь органічного виробництва, що спонукало вас до таких змін?***

***Б.К.*** Я вважаю, що сучасні аграрні технології, тобто сільськогосподарське виробництво із використанням отрутохімікатів, досягли критичних меж, зокрема у таких напрямках:

- екологічний – відбувається забруднення навколишнього природного середовища, продукції, пригнічуються природні механізми саморегуляції;
- енергетичний – надмірно зростають затрати не поновлюваної енергії на кожну додаткову одиницю продукції; і це в час із енергетичними проблемами в Україні і світі;
- урожайний – подальше збільшення доз добрив, пестицидів тощо призводить до пригнічення росту культурних рослин і ґрунтових організмів, знижує стійкість агрофітоценозів до стресів, для деяких культур досягнуто максимуму урожайності. Життєдайної продукції витрачається менше, ніж звичайної на одиницю приросту живої маси. Це завдяки відсутності шкідливих речевин, які призводять до зменшення засвоєння корисних.



Ці протиріччя переважно техногенної інтенсифікації рослинництва особливо гостро проявились в останні 15–20 років. Перехід до сівозмін з короткою ротацією і монокультури, висівання генетично однорідних сортів і гібридів, застосування високих доз пестицидів і добрив, переущільнення ґрунтів тощо спричинили забруднення природного середовища отруйними речовинами, збільшили вітрову і водну ерозію ґрунтів, значно зменшили видове розмаїття корисного рослинного і тваринного світу. При посилених (інтенсивних) технологіях різко зростає ймовірність масового ураження посівів хворобами і шкідниками, виникає реальна небезпека для здоров'я людини, йде руйнація природного середовища.

Ці та інші процеси і спонукали нас до кардинальних змін. А ще глибоке переконання моєї родини. Справа в тому, що наше господарство – сімейне, створив його батько, а мої брати Роман і Пилип та мама Віра завжди йому допомагали в роботі, беручи активну участь у всіх процесах виробництва. Щодо мене, то я народився і виріс у селі, без нього не уявляв собі і майбутнього життя. Тому, закінчивши аграрний університет і здобувши освіту магістра з агрономії, повернувся до рідного села, маючи велике бажання працювати біля землі. Однак ще під час навчання, коли проходив практику в Німеччині, звернув увагу, що мода на здорове харчування заполонила Європу. Це була навіть не мода, а справжній бум органічної продукції в розвинених країнах світу. Тому я почав замислюватися, наскільки споживання цієї продукції корисне для споживачів і чим вона відрізняється від традиційної? Поступово наша



***Кор. Богдане Романовичу, у вашому господарстві є чимало напрацювань, маєте чимало планів, які вже переросли у великі проекти, впровадження яких розпочнеться найближчим часом. Розкажіть про них докладніше.***

***Б.К.*** Протягом останніх років нам доводилося долати чимало труднощів, які перешкоджали розвитку органічного землеробства. Тож ідея створення так званого "осередку життєдіяльності" виникла не на порожньому місці. Адже для успішного розвитку будь-якого господарства потрібен сталий розвиток із отриманням прибутків. А для цього необхідний добре налагоджений збут виробленої продукції, причому за відсутності посередників.

Що це дає? Зменшиться ціна на продукцію, підвищиться попит на неї. Усе це стимулюватиме сільгоспвиробників до переходу на життєдайне виробництво, що в свою чергу збільшить асортимент продукції та її кількість. Це сприятиме насиченню ринку продукцією та стимулюватиме подальше збільшення виробництва. Також необхідно зміцнювати безпосередній зв'язок між виробниками органічної продукції та її споживачами. Це унеможливить нечесні, недобросовісні взаємовідносини на стадії просування продукції по ринку.

Крім того, до цього масштабного проекту бажано було б долучити фахівців із селекції та насінництва, що також сприятиме підвищенню врожаїв та якості продукції. Та знову ж таки стимулюватиме виробництво – наводячи конкретні приклади та фінансові зокрема.

Слід також зазначити, що у своєму господарстві ми вирішили поєднати два дуже взаємопов'язаних напрямки діяльності – виробництво органічної продукції та сільський зелений туризм. У майбутньому плануємо відкрити пересувний та стаціонарний магазини з реалізації життєдайної продукції.

Як бачите, ми не стоїмо на місці, прагнемо розвиватися й вдосконалюватися. А, щоб змінити ставлення людей до органічного виробництва, до навколишнього середовища та природи в цілому, мало говорити, мало побачити, потрібно щось робити. Ось і прагнемо впровадити наші проекти для зміни у свідомості людей, руйнування певних стереотипів та нездорового способу життя і харчування. Переконані, що все це загалом зумовить поліпшення нашої природи, клімату й життя на Землі.

***Кор. Шановний Богдане Романовичу, дякуємо вам за цікаву розмову і бажаємо вашому господарству щедрих урожаїв, процвітання і успішного впровадження у життя всіх задуманих планів та проектів.***

***Б.К.*** А мені принагідно хотілося б сказати читачам журналу "Дім, сад, город", що шлях життєдайного виробництва веде людину до підвищення якості та тривалості життя у гармонії з природним середовищем. Тож бажаю усім вам знайти стежину, яка виведе вас на цей шлях!

***Розмову вела О. Кисленко***

родина прийшла до висновку, що від органічної продукції кожна людина зокрема і людство загалом може отримати реальну користь, а враховуючи зрослий інтерес до неї в Україні вирішили перейти на її виробництво у власному господарстві.

Саме тому у 2006 році ми кардинально змінили модель нашого господарства, перейшовши на засади органічного виробництва і виділивши для цієї мети всі наші поля. Нині наша діяльність офіційно сертифікована, як виробництво органічної сільськогосподарської продукції. Тепер без застосування гербіцидів, фунгіцидів та іншої "хімії" вирощуємо озиму пшеницю, ярий ячмінь, конюшину та вико-овес на сіно і насіння, гречку, цукрові і столові буряки, картоплю, капусту, петрушку, пастернак та інші культури.

Хоча варто зазначити, що ми від самого створення нашого фермерського господарства не були прихильниками застосування хімічних препаратів. Наприклад, коли в окремі роки на картоплі було мало жуків, ми збирали їх вручну, незважаючи на те, що сусіди довкола вносили "хімію". До речі, нині ми плануємо удосконалити процес збирання жуків, замінивши обприскування на біопрепарати.

***Кор. Богдане Романовичу, дуже часто під органічним виробництвом люди розуміють лише вирощування сільськогосподарської продукції, однак це поняття значно ширше, чи не так?***

***Б.К.*** Безумовно. Слід зазначити, що у нашому роду з діда-прадіда всі були хліборобами та механізаторами. Мій прадід Микола придбав молотарку з Чехії, а двигун до неї привіз із Німеччини. Потім сам усе зібрав і налагодив. Дід Пилип власноруч виготовив аеросани. Тож майстерності, як кажуть, нам не позичати.

А ще в нашому господарстві є деревообробні верстати, на яких протягом багатьох років ми виготовляли різні вироби з дерева. Маємо намір і надалі виробляти екологічну продукцію, тобто не з фанери, тирсоплити чи інших деревно-клейових сумішей, насичених "хімією", а саме з дерева. Адже дерев'яні вироби, які не оброблені фарбами, лаком і не містять нічого неприродного, по-справжньому життєдайні.

# Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекцій).

***Володимир Федорович Гордієнко,***
*м. Вінниця,*
*тел. (097) 308-20-95*

...сортове насіння овочів. Багато новинок. Конверт – каталог.

***Валентина Іванівна Чебаненко,***
*с. Бреусівка, Козельщинський р-н,*
*Полтавська обл., 39150,*
*Тел. 0534298119, (067) 300-61-48*

...саджанці персика і нектарина (26 сортів США, Канада), відібраних з-поміж 150 сортів за морозостійкістю (-26...-32°С), товарністю та смаковими якостями. Конверт – каталог.

***Федір Борисович Стойков,***
*вул. Спеціалістів, 8, с. Калинівка,*
*Єланецький р-н,*
*Миколаївська обл., 55553,*
*тел. (093) 752-45-46*

...саджанці декоративних кущів, ліани, хвойні, троянди, іриси, лілійники, флокси, астильба, канни, водяні – німфеї. Плодові: ожина, смородина, зізіфус, аґрус та ін. Конверт – каталог.

***С.В. Тимофєєва,***
*вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018,*
*тел. (095) 304-05-21*

...поросята елітні м'ясні травоїдні: ландрас, мангалиця, мангал, угорська пухова сіра та червона. Недорого.

***Олена,***
*м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28*

...книгу Сахарнової: "Помідори". Насіння фітофтоC
ростійких помідорів. Дорого.

***Ліна Михайлівна Сахарнова,***
*тел. (067) 993-56-07, (066) 298-02-86*

...томатне дерево Спрут $F_1$, малина деревоподібна, тюльпанове дерево, банан, суниця садова, тубермонтана, стевія, лимон, мурайя, фейхоа, виноград, картопля.

***Б.А. Карпич,***
*а/с 32, м. Харків, 61052*

...саджанці нових, районованих та перспективних сортів смородини, порічки Дар Орла, Валентинівка, Ровада, Троїцька, Альфа, Наталі (30 сортів), описані нами у "ДСГ" № 5, 2010 рік), аґрусу (Карат, Славутич, Краснослов'янський, Шеннон, Безшипний (18 сортів), винограду; самшиту; іриси вітчизняної, зарубіжної та власної селекції. Конверт – каталог.

***Г.С. Мамченко,***
*а/с 100, м. Прилуки, 17500*

...картоплю – поштою. Новітні найпродуктивніші сорти. Найвищі репродукції. Стійкість, урожайність, смак.

***О.П. Юренко,***
*вул. Артема,1, с. Диканька,*
*Полтавська обл., 38500,*
*тел. (5351) 9-16-97*

...саджанці, чубуки комплексностійких сортів винограду. Каталог.

***Е.М. Олефір,***
*вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,*
*тел. (0612) 67-49-53, (066) 772-58-89, (097) 479-56-25,*
*olefir@ukr.net, www.olefir1.uaprom.net*

...насіння і саджанці ягідних, овочевих, нових, малопоширених, екзотичних, лікарських культур та квітів. Понад 1200 найменувань. Каталог – великий конверт з марками на 2,9 грн.

***В.М. Головатенко,***
*с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н,*
*Вінницька обл., 23242*

...живці, саджанці комплексностійких сортів винограду, урожайні сорти суниці. Конверт – каталог.

***Ольга Вікторівна Пояреля,***
*просп. Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014,*
*тел. (062) 297-18-57, (095) 380-82-62*

...іриси – 200 сортів, лілійники (100), декоративні цибулинні, пізньоцвіт (рос. – "безвременник"), камасію.

***Анастасія Іванівна Базильчук,***
*а/с 100, м. Київ, 04074*

...розпродаж колекції ірисів – 300 сортів, піонів – 100 сортів. Для каталогів висилайте великий конверт з марками на 2,2 грн.

***Микола Іванович Музичук,***
*с. Юльївка, Запорізький р-н, Запорізька обл., 70434,*
*тел. (067) 838-65-61*

...насіння традиційних, екзотичних та кімнатних овочів, всього понад 1000 сортів, а також садивний матеріал озимого часнику. Каталог та пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 2,5 грн.

***М.В. Семикопний,***
*с. Нова Басань, Бобровицький р-н,*
*Чернігівська обл., 17461*

...колекційні виставкові сорти гладіолусів. Новинки від селекціонерів.

***Еліна Володимирівна Виноградська,***
*а/с 14, м. Київ, 02097,*
*vin-ehlina@yandex.ru, www.gladiol.com.ua*

...недорого гладіолуси, тюльпани, клематиси та ін. багаторічники. Каталог у вашому конверті.

***Галина Миколаївна Дейцева,***
*а/с 75, м. Кременчук-25, Полтавська обл., 39625,*
*тел. (05366) 6-89-51, (068) 898-06-49*

...рекордні врожаї... (читати "ДСГ" № 11, ст. 2). Ви отримаєте більше з сотки, якщо замовите набір елітного насіння найврожайніших, невибагливих сортів: на 1 сотку (помідори, огірки, капуста – 5 кг/кущ, морква, буряк, цибуля 0,5 кг/штука) та методики надприбуткового овочівництва (поливати, доглядати втричі менше). Є каталог.

***Максим Петрович Курінний,***
*вул. Суворова, 49, смт Високопілля,*
*Херсонська обл., 74000, тел. (067) 148-57-14*

...іриси, лілійники, багаторічники.

***Валентин Петрович Дробязко,***
*вул. Училищна, 17, м. Богуслав,*
*Київська обл., 09700,*
*тел. (04561) 42-978, (063) 756-74-26*

...лілійники, іриси. Конверт – каталог.

***А.М. Григор'єв,***
*а/с 353, м. Слов'янськ-1, Донецька обл., 84101*

...саджанці морозостійкого винограду, актинідії, жимолості, аґрусу, малини, смородини, гумі, кизилу, барбарису та ін. Декоративні кущі та ліани. Конверт – каталог.

***Олександр Федорович Дейцев,***
*вул. Жовтнева, 137, с. Садки,*
*Кременчуцький р-н, Полтавська обл., 39764,*
*тел. (066) 222-01-77, (098) 947-33-08*

...якісне насіння овочів та квітів, бадан (адамів корінь), міцелій (грибниця) вешенки (гливи) + технологія вирощування, зрозуміла для кожного садівника. Конверт – каталог.

***В. Коваленко,***
*а/с 176, Київ-54, 01054, e-mail:semena-elita@ukr.net*

...сорти малини і смородини, які виростить кожний бажаючий без проблем; сорти суниці, які забезпечать врожай за будь-якої погоди. Суниця. Аґрус. Ожина. Виноград. Конверт – каталог. Кольоровий каталог на сайті www.olna.com.ua з новим описом сортів і догляду за ними.

***О.А. Крохмаль,***
*с. Соснівка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27322*

...збалансовану колекцію високоякісного насіння улюблених старих і кращих нових сортів помідорів та перцю солодкого, доповнену новинками. Від вас – конверт із зворотною адресою, від нас – каталог із детальним описом кожного сорту.

***Володимир Федорович Сирай,***
*вул. Ак. Павлова, 17, кв. 81, м. Чернігів, 14027,*
*E-mail:siray_chernigov@rambler.ru*
*Фото та опис сортів на сайті: http.//siray.at.ua/*

...саджанці гінкго, книжку "Гінкго на присадибній ділянці" і сухе подрібнене листя гінкго. Конверт – каталог.

***Анатолій Терещук,***
*вул. Марка Вовчка, 2, кв. 1, м. Рівне, 33014,*
*тел. (0362) 23-00-24*

...для тих, хто цінує смак і аромат! Нові високоврожайні сорти суниці: ранні – Анжеліна, Маніла; постійного плодоношення – Анабель, Анаіс, Шарлотта, Маестро (30). Малину: Феномен, Арбат, Ніагара; ремонтантну – Сумо-2, Покуса, Полана (35). Смородину, аґрус, ожину, клематис – Бал квітів.

Найновіші сорти картоплі – Аннушка, Евелін ("внучка" Адретти), Тайфун, Рамос (25). Фундук (4 сорти). Конверт на 2 грн. – каталоги.

***Сергій Васильович Алейніков,***
*пров. Ювілейний, 10, м. Суми, 40018,*
*тел. (050) 167-19-85*

...садивний матеріал жоржин, багаторічники, цибулинні. Для відповіді – конверт.

***Я.М. Тиркус,***
*вул. Бакинська, 21/1, м. Львів, 79022*

...саджанці та насіння плодоягідних, малопоширених, нових, рідкісних, екзотичних, лікарських рослин і квітів з власної колекції (500 найменувань). Конверт – каталог.

***І.П. Шульц,***
*с. Вільховець, Звенигородський р-н,*
*Черкаська обл., 20261*

...квіти поштою: жоржини, лілії, гладіолуси, іриси, хости, лілійники, тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси... Велика колекція. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки. Наш сайт: www.kyity.at.ua.

***Максим Васильович Левчук,***
*а/с 272, м. Южноукраїнськ, Миколаївська обл., 55001*

...саджанці троянд колекції Каньовського Віталія Михайловича. Чайно-гібридні, плетисті, кущові, бордюрні, ґрунтопокривні, флорибунда. Конверт – каталог.

***Григорій Михайлович Мостіпака,***
*вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці,*
*Чемеровецький р-н, Хмельницька обл., 31632,*
*тел. (03859) 9-86-19, (066) 706-51-98,*
*веб-сайт: picasaweb.google.com/rozamgm*

...морозостійкі великоплідні канадські абрикоси Харгрант, Харкот, персики Т-3 (Вайнголд), Т-5 (Топсвіт), нектарин Харблейс, а також аличу великоплідну, низькорослі груші, яблуні, угорські великоплідні вишні та багато іншого.

*м. Вінниця, тел. (098) 878-99-77*

...насіннєву картоплю (65): Кіранда, Романус, Родео, Моцарт, Щедрин, Околиця, Мрія, Скарбниця, Дербі, Удача, Червона Рута, Рамос; саджанці перспективних сортів смородини (25); порічок (20), аґрусу (25), малини (20). Конверт – каталог.

***В.Б. Мосціпан,***
*пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502*

...жоржини на зріз. Конверт – каталог.

***Світлана Валентинівна Матвійчук,***
*с. Стуфчинці, Хмельницький р-н, Хмельницька обл., 31323*

...сучасні великоплідні та врожайні сорти малини: Патриція, Краса Росії, інші, є ремонтантні. Найкращі сорти суниці: Альбіон, Королева Єлизавета, інші. Ожина.

***М.М. Макаренко,***
*с. Любомирка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27316, тел. (099) 654-55-31*

...маточники хризантем, декоративні кущі, багаторічники, тюльпани, нарциси, гіацинти, гладіолуси, лілії, суниці. Великий конверт з марками на 3,00 – кольоровий каталог.

***Володимир Драговенко,***
*с. Шумилове, Бершадський р-н, Вінницька обл., 24424,*
*тел. (097) 850-58-32, E-mail:D.Vadim@i.ua*

...кури: орпінгтон, брама, кохінхін – курчата, яйця.

*м. Кіровоград, тел. (095) 009-19-64*

...бульбоцибулини туберози (дуже пахуча і красива квітка).

***Клавдія Олександрівна Гордюшова,***
*вул. Ворошилова, 103, м. Гола Пристань,*
*Херсонська обл., 75602,*
*тел. (05539) 7-86-19, (095) 845-06-95*

...насіння кращої на Західній Україні колекції помідорів, перцю, стевії медової, ліппії солодкої, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.

***П.М. Олексюк,***
*вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023*

...підщепу М-9Т 337, 62-396, 54-118, М-7, МН-106, Айву ВА-29, ВСЛ-2, Пумі Селект.

*Тел. (097) 261-36-23*

...гладіолуси, тюльпани, горіх Ідеал.

**Є.І. Вакулін,**
*с. Голубівка, Новомосковський р-н,*
*Дніпропетровська обл., 51230,*
*тел. (098) 659-81-10*

...насіннєву картоплю ранніх сортів.
*Тел. (067) 887-58-81, (095) 585-01-58*

...цибулини лілій: ЛО-гібриди, Лонгіфлорум, азіатські двокольорові, махрові, група танго, ЛА-гібриди, Орієнтальні, трубчасті, видові. Конверт – кольоровий каталог.

**Л.В. Петрусенко-Касьянова,**
*вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Ковельський р-н,*
*Волинська обл., 45070, тел. (096) 796-69-62*

...велику колекцію цибулинних квітів та багаторічників. Каталог з фото – безкоштовно у вашому конверті.

**В.О. Головко,**
*с. Олексіївка, Арбузинський р-н,*
*Миколаївська обл., 55333*

...тюльпани на зріз до 8 Березня.
*м. Бердянськ, Запорізька обл., тел. (066) 982-64-54*

...саджанці, живці винограду. Каталог.

**Ю.О. Двоにつровенко,**
*вул. Гурамішвілі, 11/80, м. Карлівка,*
*Полтавська обл., 39500, тел. (066) 935-23-80*

...високоякісне сортове насіння найприбутковіших овочів: солодких томатів, великоплідного перцю, новинок. Післяплата. Конверт – каталог.

**Лариса Георгіївна Рудницька,**
*с. Березівка, Устинівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 28625, тел. (05239) 34-134*

...найкращі сорти картоплі вітчизняної та зарубіжної селекції – 70 сортів, насіння найрізноманітніших сортів помідорів (понад 500) та ін. культур.

**О.А. Горбач,**
*вул. Гагаріна, 18, м. Сарни,*
*Рівненська обл., 34503, тел. (096) 467-63-00*

...оптом та вроздріб малину: ранню великоплідну – Ляшка, плодоносить з половини червня до кінця липня, високоврожайний Глен-Емпл, 20 т/га, ремонтантні пізні – Полка, Покуса, Полісся; ожину: Лох-Тей, Газда,Торнфрі; аґрус: Пакс і Каптіватор; промислову смородину – Тібен, Тісель, Раубен; порічку – Роднеус; саджанці суниці садової – Альбіон, Мармелада, Вентана, Дукат, Пегас, Пандора, Вікода.

**Андрій Гончар,**
*пров. Східний, 5, смт Іваничі,*
*Волинська обл., 45300,*
*тел. (067) 332-52-42, Albion.in.ua*

...саджанці кизилу, фундука, винограду, горіха, граната, інжиру, малини, смородини та інших садових і декоративних культур.

**Олександр Кожуховський,**
*вул. Садова,9, с. Водяне, Новоукраїнський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27152,*
*тел. (066) 251-56-63, (097) 299-52-06*

...багаторічники, лілії, лілійники, гладіолуси, хризантеми, тюльпани.
*Тел. (066) 982-26-55*

...насіння овочевих, квіткових та лікарських рослин (нова колекція). Конверт – каталог.

**Кирило Платонович Гресь,**
*с. Нововоскресенка, Веселинівський р-н,*
*Миколаївська обл., 57025*

...високоякісні саджанці, живці винограду з колекції понад 200 сортів і гібридних форм, перевірених часом, і новинки селекцій – Загорулько, Ключикова, Крайнова, Павловського, Капелюшного та ін. оригінаторів. Можливий опт. Конверт – каталог.

**Станіслав Михайлович Дейнега,**
*вул. Дзержинського, 15, м. Оріхів,*
*Запорізька обл., 70502, тел. (099) 472-52-48*

...насіння найврожайнішої багаторічної кормової культури на зелену масу Румекс ОК-2 (новий сорт шпинату Утеуша. Детальніше див. моє оголошення в № 11 за 2011 р.). Суперсолодкої цукрової кукурудзи Айова Світ та суперраннього комерційного сорту Міраж (60–65 днів). Найкращих столових гарбузів тривалого зберігання – Улибка, Румбо. Саджанці найврожайнішого промислового сорту суниці Пенсіонер Челсі та ін. цінних сортів. Конверт – каталог. Або можна замовити по телефону.

**Валерій Іванович Мельник,**
*с. Чернявка, Оратівський р-н, Вінницька обл.*
*тел. (095) 786-60-35, (096) 729-97-71*

...саджанці винограду. Столові сорти (Преображеніє, Віктор та ін.), кишмиш: Балет, кишмиш Кеша, Бєлоє пламя, Красноє пламя, Столєтіє, Тип Блека Фінгера та ін. Каталог.

**І.О. Болховецька,**
*а/с 4, Кременчук, 39602,*
*тел. (050) 477-00-31, Korsika.vinograd@mail.ru*

...картоплю найновіших, найврожайніших, найсмачніших сортів з потенційною врожайністю до 1 т з сотки. Саджанці та живці смородини, малини, аґрусу. Оптом та вроздріб. Комплекс сучасних препаратів для рослинництва. Каталог.

**О.А. Іллющенко,**
*а/с 61, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500,*
*тел. (066) 712-06-90*

...нові можливості! Суперурожай! Унікальний посібник по збільшенню врожаю помідорів (3 т з однієї сотки), картопля (1,5 т із сотки) + посібник "Як з двох соток отримати за сезон до 50000 грн." Конверт – каталог.

**Г.В. Кот,**
*а/с 79, "Д", м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500*

...саджанці понад 200 сортів декоративних та плодово-ягідних культур. Конверт – каталог.

**Віктор Ігорович Серняк,**
*вул. Зелена, 4/26, м. Жидачів,*
*Львівська обл., 81700,*
*тел. (097) 493-74-22*

...екзотичні плодові рослини: томатне дерево, пепіно, опунції, пасифлору язичкову і крилату.

**Ганна Притула,**
*тел. (068) 105-52-82*

...найдешевшу нову цікаву колекцію насіння овочів та квітів 1100 найменувань. Безкоштовно у вашому конверті з марками на 2,5 грн. кольоровий каталог і три пакети насіння.

**Лідія Василівна Смірнова,**
*с. Пронозівка, Глобинський р-н, Полтавська обл., 39040*

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, суниці (одноразової і ремонтантної). Ожину безколючкову, жимолость, фундук, калину, актинідію, голубику, лимонник, гумі, гібіскус. Штамбову смородину, аґрус. Конверт – каталог.

***О.М. Онищенко,***
*вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,*
*тел. (066) 755-50-38, e-mail: O-naslada@mail.ru*

...використання старого холодильника як теплонасоса для опалення.

*п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500,*
*тел. (097) 140-36-53*

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці звичайного і постійного плодоношення; малину, ожину, смородину, аґрус. Насіння айстр та городніх культур.

***О.Ю. Савейко,***
*с. Хорішки, Козельщинський р-н,*
*Полтавська обл., 39112,*
*тел. (096) 771-24-75*

...колекцію троянд, лілій, жоржин, малини "Брусвяна" та ін.

***Наталія Бондаренко,***
*тел. (096) 248-30-24, (095) 935-33-91*

...виноград для всіх зон! Садивний матеріал перевірених часом сортів за прийнятними цінами. Для початківців – два саджанці популярних Аркадії та Кодрянки або п'ять живців (Аркадія, Кодрянка, Лора, Наталя, Талісман), з витратами на пересилання за 35 грн.! Накопичувальні системи знижок, безплатна лотерея, акції, які приємно здивують вас. Пишіть, телефонуйте – не пошкодуєте! Конверт – каталог.

***Володимир Костянтинович Мерцалов,***
*а/с 1-Тандем, м. Оріхів-2, Запорізька обл., 70502,*
*тел. (06141) 420-10; (050) 260-20-48,*
*(097) 590-53-52; E-mail:Dyana.vin@mail.ru*

...цитрусові, тропічні, лікарські та садові саджанці. Конверт – каталог.

***Андрій Олександрович Справцев,***
*пр. Миру, 3-а, кв. 2, м. Чернігів, 14000*

...картоплю, жоржини, древогубець та інші декоративні плодові, технічні, лікарські рослини. Конверт – каталог.

***Іван Матлай,***
*вул. Короленка, 14/13, м. Броди, Львівська обл., 80601*

...надсилаю післяплатою насіння тютюну і махорки для куріння: Герцеговина Флор, Дукат Кримський, Вірджинія.

***Олександр Платонович Ярмоленко,***
*тел. (066) 219-06-01*

...найкращі сорти суниці: Солонь, Сірано, Альбіон, Гарігуета, Елан, Тельма, Маркіза, Портола, Мальвіна та ін. (80). Нові сорти малини (60). Ожина, смородина, аґрус, порічки. Опт, роздріб. Конверт – каталог.

***Юлія Володимирівна Коміренко,***
*вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,*
*Черкаська обл., 19615, тел. (097) 575-77-81*

...фундук, смородину, суницю садову Чудо світу, малину.

***М.І. Варварук,***
*вул. Проектна, 23, кв. 8, м. Старий Самбір,*
*Львівська обл., 82000, тел. (098) 482-42-29*

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Павловського та ін. Конверт – каталог.

***Володимир Аполлінарійович Шпак,***
*вул. 60 років Жовтня, 55-А, м. Карлівка,*
*Полтавська обл., 39500, тел. (05346) 2-46-47,*
*(050) 304-15-42, E-mail:Shpakvino@mail.ru*

...надішлю насіння томатів (різних термінів дозрівання, великоплідних, екзотів, багато новинок), перцю, баклажанів та ін. овочевих, також насіння квітів. Конверт – каталог.

***Тетяна Куцерей,***
*с. Стрижавка, Ставищенський р-н,*
*Київська обл., 09420, тел. (097) 379-20-11*

...високоврожайні сорти картоплі: Лабадія, Лорат, Джесія (80 сортів), новинки 2011 року. Конверт – каталог.

***Ніна Костишина,***
*с. Стрижівка, Любарський р-н,*
*Житомирська обл., 13101,*
*тел. (097) 805-02-59*

...кролики м'ясних порід, велетні.

*м. Обухів, Київська обл., тел. (096) 230-01-07*

...недорого лілії новітньої селекції. Дрібний опт.

*Тел. (063) 253-72-59*

...саджанці і чубуки комплексностійких сортів винограду: Вальок, Хамелеон, Фуршетний та інші.

***Анатолій Петрович Савран,***
*вул. Спортивна, 64, м. Карлівка-1,*
*Полтавська обл., 39501,*
*тел. (095) 753-72-49, (098) 950-50-15*

...саджанці Полісся та Лісостепу: яблуні, груші, сливи, персики, вишні, черешні, винограду, смородини, порічки, аґрусу, йошти, троянди, цитрусові тощо... А також різноманітні вічнозелені, хвойні рослини, вкорінені живці. Широкий вибір, новітні та старі сорти. Гарантія. Конверт – каталог.

***Андрій Борисович Середович,***
*вул. Вишнівецька, 33, м. Кременець,*
*Тернопільська обл., 47003,*
*тел. (067) 255-09-57, (097) 381-60-06*
*E-mail:new1sad@rambler.ru, сайт: www.newsad.at.ua*

...саджанці перстачу білого (лікує зоб), синюхи, родіоли, калгану, бадану, лимонника, елеутерококка... Колекція декоративних. Конверт – каталог.

***Д.В. Теліженко,***
*а/с 77, м. Луцьк, 43005*

...велику колекцію новітніх сортів картоплі. Найвищі репродукції, розмноження на півночі України.

***К.Ю. Давидовський,***
*просп. Корольова, 2-В, кв, 64, Київ, 03134,*
*тел. (044) 402-58-00, (066) 212-99-70,*
*E-mail:kd56@rambler.ru*

## Міняю...

...власне насіння розторопші, сортових майорів на ваше: водозбір, айстри, геліхризум, овочі. Недорого весною надішлю саджанці ягідників, багаторічників.

***Г.С. Федорова,***
*вул. Осипенко, 53, м. Запоріжжя, 69027*

# Суничне НОУ-ХАУ, або
## Садимо менше, а збираємо більше

***Суниця – чи не найпопулярніша ягода з-поміж інших плодово-ягідних культур. Навесні вона перша прикрашає прилавки ринку своїм яскраво-червоним, блискучим кольором і неповторним ароматом, який вабить покупців, немов магніт. Її полюбляють як діти, так і дорослі. З кожним роком вона набирає дедалі більшої популярності.***

Серед ягідних культур вона набула особливого значення завдяки високим смаковим і поживним якостям, раннім строкам достигання, швидкоплідності та щорічній високій врожайності. Ця культура дає високий врожай уже на другий рік після садіння, користується необмеженим попитом, швидко окуповує затрати на виробництво, високорентабельна, є цінним продуктом харчування.



А її лікувальні властивості неможливо переоцінити. Суниця швидко відновлює в організмі людини нестачу вітамінів, органічних кислот і корисних мінеральних солей. Особливо потрібні вони дітям, хворим та літнім людям.

Я не буду вдаватися в деталі, скільки і яких вітамінів міститься в ягодах суниці, скажу одне: за 26 років її вирощування, постійного споживання я забув дорогу до аптеки й працюю біля землі, не покладаючи рук, від світанку до вечора. І це при тому, що розміняв уже восьмий десяток! А працюю я за девізом: менше посадити – більше зібрати!

Саме з цією метою я придумав власне НОУ-ХАУ. Впевнений, воно зацікавить багатьох ягідникарів, адже технологія передбачає вирощування суниці на присадибних і дачних ділянках на чорному агроволокні загущеним методом з мінімальними затратами. Це передбачає створення протягом першого року оптимальних умов для росту та розвитку рослин, оптимальної густоти для формування продуктивного насадження, яке плодоноситиме лише один рік.

Спочатку ретельно готуємо ґрунт, затим грядку застеляємо чорним агроволокном. Краї його присипаємо землею. Мої грядки мають такі розміри: висота 30 см, ширина – 1 м 60 см, довжина 10 м. Наприкінці серпня по центру грядки по всій довжині висаджую добре розвинуті молоді кущі. Якщо потрібен ранній врожай – садимо Імператрицю, середній – Царську корону, пізній – Каліфорнійське диво. Садимо в завчасно вирізані в агроволокні отвори, поряд прокладаємо крапельну стрічку, кріпимо її до землі П-подібними шпильками з тонкого дроту. Біля кожного кущика забиваємо палички-орієнтири для позначення материнських кущів, щоб можна було в подальшому відділити їх від молодих дочірніх рослин. Звертаю увагу: садимо лише один рядок – 33 кущі (менше садимо – більше збираємо). Зазвичай на грядку висаджують 132 кущі суниці – 4 рядки з міжряддям 40 см. Щоб купити таку кількість розсади (в середньому один кущ вартує 10 грн.), нам потрібно було б витратити 1320 грн. За наведеною ж технологією платимо лише за 33 саджанці – 330 грн. Тож 1000 грн. уже зекономили.

Через 2–3 тижні після садіння підживлюємо рослини ( 1 ст. ложка карбаміду(сечовини) на 10 літрів води – по 0,5 л під кожний кущ на вологу землю). Наприкінці жовтня ще раз робимо підживлення, щоправда, тепер уже даємо на 10 л води 10 г калійної солі, 80 г суперфосфату та 80 г аміачної селітри – теж по 0,5 л розчину під кущ. Відтак, до настання морозів рослини гарно приживлюються. Взимку, аби вони не підмерзли, грядки слід накрити соломою або кукурудзинням, листям чи осокою. Сіном накривати не раджу, воно злежується і кущі можуть зіпріти. Наприкінці зими, в середині чи наприкінці лютого можна приступити до роботи. Потрібно зняти з грядок накриття, зрізати ножицями старе підмерзле листя. В жодному разі не слід його відривати від куща, аби не пошкодити верхівкову бруньку, з якої кущ відростає. Віником змітаємо з грядки залишки сухого листя, на якому можуть бути збудники хвороби. Для гарантії я ще й пилососом пройдуся по грядках.

Перше підживлення виконую, коли з'являються 2–3 молодих листочки. На 10 літрів води беру 1 літр свіжого коров'яку, через тиждень – два роблю друге підживлення, на 10 літрів води 0,5 літра збродженого курячого посліду. Під час відростання вусів ще раз підживлюю материнські кущі свіжим коров'яком. Якщо такого немає, підживлення робимо комплексними мінеральними добривами. Аби отримати від материнських кущів сильні товсті вуса й щоб на них сформувалися до осені молоді, добре розвинуті розетки, материнські кущі потрібно підживлювати аж до завершення вегетаційного періоду. Тобто, до кінця вересня–жовтня, від цього залежатиме гарний врожай у наступному році з молодих рослин.

Під час відростання вусів й утворення на них молодих розеток материнські кущі сильно виснажуються,тому й потребують такого старанного догляду. Від однорічного, добре розвинутого куща в перший рік за сезон відростає до 15 вусів. На кожному з них залишаємо по 3 розетки, затим вус прищипуємо, позаяк за такої технології решта розеток перетворяться на бур'ян. У підсум-

ку, від одного материнського куща отримуємо 45 молодих розеток ( це ж матері потрібно прогодувати таку велику "сім'ю"!). А ще через рік цей самий материнський кущ видасть до 30 вусів. І ще більше буде "діток". Отож, не зволікайте , добре підживлюйте материнські кущі.

Що робимо далі? Під час відростання вусів до 40–50 см граблями обережно, аби не пошкодити агроволокно, їх розчісую, розправляючи по обидва боки материнських кущів в один напрямок. Стежу, щоб вони не лягали один на одного, тому що верхні будуть висіти в повітрі і розетки не матимуть змоги укоренитися.

Ніколи б не подумав, що молоді біленькі корінці так легко проходять крізь волокно і вкорінюються в ґрунті. Сталося це якось само собою. На плодоносній грядці залишилося декілька необрізаних вусів, на яких до осені сформувалися добре розвинуті молоді рослини. Побачив я їх навесні, коли обрізував з дорослих кущів старе відмерле листя. Хотів видалити з грядки, та вони причепилися до агроволокна, наче реп'яхи до штанів. Отож вирішив залишити їх. Уважно придивився. Коренева шийка залишилася на поверхні агроволокна, а коріння пішло глибоко в землю. З часом на них з'явилися квітконоси з великими білими квітками, такими, як і на дорослих рослинах. А затим достигли прекрасні великі ягоди. Так виникла ідея сформувати грядку з дочірніх рослин на чорному агроволокні. Можна за такою технологією й формувати грядку без агроволокна, але тут виникнуть проблеми. Під час відростання вусів та вкорінення молодих розеток будуть відростати і бур'яни. Під час прополювання їх заодно будуть вириватися із землі й молоді розетки. Стиглі ягоди лежатимуть на відкритому ґрунті, від чого можуть підгнивати за дощової погоди.

Придуманий мною новий метод вирощування суниці на чорному агроволокні передбачає створення протягом першого року оптимальних умов для росту та розвитку рослин. А саме, під час відростання вусів і утворення на них молодих розеток, на колінцях яких розпочнуть проклюовуватися біленькі корінці, потрібно частіше зволожувати агроволокно методом дощування. У такий спосіб зволожиться й ґрунт під ним. Як відомо, волокно воду пропускає крізь себе. Це сприятиме швидшому вкоріненню розеток. Потрібно стежити, щоб на агроволокні не було жодного вільного місця, оскільки це позначиться на врожайності.

Як зазначалося вище, на одному вусові залишаємо 3 розетки. Якщо цього недостатньо, щоб заповнити



вільні прогалини на агроволокні, коли укоріняться дві останні розетки, то на першій теж розпочнуть відростати вуса. Заповнюйте ними вільні місця, коли це необхідно, а якщо ні – обрізуйте зайві вуса. Коли приживиться більша частина молодих розеток, робимо позакореневе підживлення (обприскування по листю) усіх рослин. На 10 л води беремо ложку (без верха) карбаміду. Обприскування виконуємо з розпилювача. Останнє позакореневе підживлення рослин проводиться наприкінці серпня – на початку вересня (у період диференціації плодових бруньок) 0,3-відсотковим розчином сечовини. Це сприяє кращому закладанню зачатків плодових утворень. На цьому всі роботи у поточному році біля суниці завершуємо. Таку грядку на зиму можна не накривати. Рослини самі себе захистять від сильних морозів своїм густим, немов килим, листям.

На порозі весна. Середина лютого. Сонце піднімається все вище і вище. На пагорбах розтає сніг. Як казали наші діди-прадіди, коли на дорозі на проталинах воли можуть напитися снігової води, можна й нам приступати до роботи.

Після танення снігу на кущах суниці обрізують і видаляють сухе листя. Робити це потрібно зранку, коли листя ще вологе. В місцях, де немає загрози заморозків, можливий ранній врожай суниці. Для прискорення виходу рослин із стану спокою й спонукання до дружної появи квітконосів я обробляю їх стимуляторами росту, які можна придбати в магазинах "Зеленого світу". Після обробки кущів одним із стимуляторів я ще застеляю грядку прозорою поліетиленовою плівкою і вже наприкінці березня грядка вкривається молодим зеленим листям, а ще через три тижні зацвітуть рясними квітками материнські кущі й усі молоді дочірні рослини. В середині травня почали достигати ягоди. Радощам не було меж! Експеримент вдався. А щодо врожаю, не буду хвалитися, аби не наврочити.

Тепер давайте займемося арифметикою та дізнаємося про кінцевий результат. Розпочалося з того, що в 2009 році восени я посадив на грядку розміром 10 м довжиною і 1 м 60 см шириною 33 добре розвинуті молоді однорічні кущі суниці. Навесні 2010 року від кожного материнського куща було отримано по 10–15 сланких пагонів (вусів). Тобто 490 розгалужень. На кожному вусові було залишено по 3 розетки (першого, другого та третього порядку), далі вуса я прищипував. Тепер множимо 490 на 3 й отримуємо 1470 розеток, з яких до осені сформувалися добре розвинуті, з гарною кореневою системою молоді кущі. Це я ще не врахував тих розеток, які сформувалися на вусах від перших розеток і які ближче до материнського куща, адже доки приєдналася третя розетка, то від першої теж відросло два вуси, на котрих залишилося по одній розетці. Це ще плюс 490 кущів, але я їх не рахую, а залишаю на випадок, коли на агроволокні є вільне місце. Відтак рахуємо те, що є.

Як я вже згадував, на звичайній грядці вирощую 132 кущі суниці сорту Каліфорнійське диво, котре плодоносить один раз за сезон, і отримую з неї 180–190 кг ягід. На новій грядці закладений цей самий сорт. На ній сформовано 1470 молодих дочірніх рослин плюс 33 материнські кущі – разом 1503 кущі. Тепер рахуємо за найнижчими показниками: на кожному кущі маємо по одному квітконосу, я вже не кажу, що на материнських

кущах їх значно більше і на розетках першого порядку, котрі перші укоренилися. На них теж не менше двох квітконосів. На квітконосі, як мінімум, 5–6 ягід. Це – близько 210–220 грамів. Множимо їх на 1503 кущі і отримуємо 320–330 кг ягід. Це майже вдвічі більше, ніж із звичайної грядки.

Зауважу, це я підрахував за найнижчими показниками. У нас у Кам'янці-Подільському на ринку в розпал масового збирання кілограм ягід коштує 8–10 гривень. Це ягоди середньої та нижчесередньої якості. Кращі, більших розмірів, гарної форми, чисті, вирощуються ж на агроволокні. Вони досить смачні й коштують по 15–16 грн. Множимо 15 грн. на 320 кг та отримуємо 4800 грн. з однієї грядки в пік достигання. А ми ж заощадили ще 1000 грн. на розсаді, це ще плюс. Тож вважаю, варто взяти мій метод на озброєння. Це ми отримали прибуток з однієї грядки з 16 кв. м., а на сотці землі розміщується 5–6 таких грядок. Ось і підрахуйте, який можна мати прибуток. Отож за роботу, шановні!

Що ми робимо після останнього збирання ягід? Від материнських кущів, які позначені спеціальними паличками, відрізуємо старі сухі вуса. Всі дочірні рослини відриваємо від агроволокна і викидаємо. Відриваємо рухами в бік однією рукою, притримуючи агроволокно. Відриваються вони легко, адже груба коренева шийка знаходиться зверху. Грядку замітаємо від залишків листя, а то й пилососимо. Материнські кущі підживлюємо. За літо від них знову відростуть вуса і до кінця осені сформуються молоді кущики, які в наступному році дадуть щедрий врожай. Якщо перший збір ми чекали півтора року, то тепер будемо мати його кожний рік. Мій девіз: садимо менше – збираємо більше, спрацював!

Про плюси та мінуси застосування цієї технології. Щодо другого, то їх майже немає. Переваги? По-перше, економимо на розсаді. По-друге, ягід збираємо в перший рік плодоношення у два і більше разів, аніж із звичайної грядки. В наступному році він буде ще вищий через збільшення вусів на материнських кущах, а відтак стане більше молодих розеток і ... ягід. Про бур'яни й мови не може бути, бо вони на таких грядках не проростають, що дає змогу економити час та трудозатрати. Про таких шкідників, як личинки травневого хруща, совки, вовчок, можна забути, тут їм немає що робити, адже коренева шийка, яку вони обожнюють, знаходиться на агроволокні, а тонкі корінці вони не їдять. Материнські кущі можна захистити від них, капнувши у 0,5-літрову банку води 5–10 крапель нашатиру (продається в аптеках). Це той самий аміак, заодно й рослини суниці отримають підживлення.

Ця технологія передбачає вирощування суниці на одному місці 3–4 роки, після чого з грядки видаляємо старі материнські кущі. Вносимо всі необхідні органічні та мінеральні добрива під запланований врожай. Грядку перекопуємо на глибину штикової лопати, ґрунт добре розпушується. Від різних збудників хвороб, яких за 4 роки в ґрунті накопичилося багато, знезаражуємо його розчином кальцинованої соди. На 10 літрів теплої води даємо 150–200 г соди і промиваємо ґрунт з розрахунку 10 л на квадратний метр. Після цього промиваємо його розчином марганцевокислого калію – 3 г на 10 л води. Додатково можна обробити грядку бордоською рідиною – 300 г на 10 л води з розпилювача. Тепер час накривати грядку чорним агроволокном і висаджувати розсаду.

За цією технологією я використовую багаторіжкові, високоврожайні сорти суниці з великими ягодами. Це такі сорти, як Імператриця, Каліфорнійське диво, Царська корона. За такою технологією я заклав дві експериментальні грядки сортами суниці, які плодоносять весь сезон безперервно – від квітня аж до заморозків. У попередніх публікаціях я писав, що найпопулярніший сорт у Франції – Трюфеля-де-Париж. Я заклав у цьому році невеликий маточник-розсадник цими рослинами. Сподіваюся, що наприкінці літа 2012 року буде розсада і для реалізації. Другу грядку я заклав сортом Флоріна, ще на одній вирощуватиметься сорт Альбіон. Нині це найпопулярніший сорт в Україні, який спроможний давати за сезон по 90–120 тонн ягід з гектара.

У наступних публікаціях ми поговоримо про те, як з малими затратами на придбання садивного матеріалу отримувати щороку високі врожаї вітамінної ягоди на великих промислових ділянках (не на 40–60 сотках, а на 100–120 гектарах). Бажаю всім міцного здоров'я та високих врожаїв. Якщо виникнуть запитання, телефонуйте за номером 096-663-10-55. Мій сайт: klubnika.do.am.

## СПОЖИВАННЯ ЯГІД СУНИЦІ

Ягоди суниці споживають не тільки свіжими та замороженими, а й переробленими. З них готують надзвичайно смачне варення, джеми, мармелад, желе, сиропи, соки, різні напої, кондитерські вироби. Останніми роками стало модним прикрашати ягодами суниці весільні та святкові столи. Для цього використовують ягоди великоплідних сортів – Імператриця, Царська корона, Каліфорнійське диво. Остання користується найбільшим попитом, плоди її ледь проходять у горловину півлітрової банки.

Аби забезпечити себе ягодами на всю зиму, ми з дружиною для них залишаємо більше місця в морозильній камері. Заморожені плоди, у порівнянні з тими, що зазнають термічної обробки, не втрачають своїх корисних поживних речовин. Заготовляю їх після другого–третього збирання. Ягоди останнього строку, хоч вони й менших розмірів, проте солодші за попередників, найароматніші та найсмачніші. Ми їх миємо в проточній воді, даємо обсохнути, обриваємо корінчики та чашолистки, висипаємо до великої емальованої миски, додаємо цукор і розминаємо, кладемо свіжу сепараторну сметану або вершки і свіжий незбираний сир – все за смаком (хоча, як мовиться, кашу маслом не зіпсуєш). Ще раз все перемішуємо і викладаємо в целофанові пакети, які закриваються герметично, й швидко заморожуємо. При цьому морозильна камера має бути увімкнена завчасно й набрати мінусову температуру не менше 16 градусів.

Може виникнути запитання: для чого заморожувати суницю в пакетах? Тому, що так її більше вміщається в морозилці й відтак зручніше з такої тари її брати.

А тепер, шановний читачу, можеш уявити морозний зимовий ранок, а ти береш на сніданок свіжу духмяну булочку та розморожену за ніч суницю з сиром і сметаною. Як каже Євген Петросян, "ощущение непередаваемое!".

***Микола Розшибін,***
*с. Китайгород,*
*Кам'янець-Подільський р-н,*
*Хмельницька обл.*



# Удобрення кімнатних цитрусових рослин

***Удобрення цитрусових, які вирощуються в кімнатних умовах у посуді з обмеженою кількістю субстрату, має дуже велике значення, тому що як би ми не намагалися забезпечити рослини родючою ґрунтосумішшю, однак для нормального росту і розвитку запасу поживних речовин вистачить не надовго: на 3–4 місяці. Крім того, цитрусові рослини в річному циклі мають 3–4 періоди інтенсивного росту пагонів, а в плодоносному віці вони ще й регулярно цвітуть, утворюють зав'язь, формують плоди і насіння, на що потрібна достатня забезпеченість рослин елементами живлення.***

Ріст і розвиток рослин визначається перш за все вмістом у ґрунті в доступній формі азоту, фосфору і калію. Як відомо, вегетуючі рослини найбільше потребують азоту – важливого енергетичного елементу. Потреба цитрусових в азоті найвища під час активного росту пагонів, утворення нового листкового апарату, цвітіння та зав'язування плодів, але слід пам'ятати, що надлишок азоту спричиняє сильний ріст жируючих пагонів, знижує цвітіння й плодоношення.

В разі нестачі азоту припиняється ріст пагонів, листки жовтіють, квітки дрібні й недорозвинуті і часто обсипаються, ще не розкрившись.

Фосфор має велике значення у формуванні врожаю, поліпшує товарні і смакові якості плодів, прискорює їхнє достигання. Нестача фосфору призводить до побуріння й засихання листків, яке починається від країв листкової пластинки. Не слід забувати, що ефективність фосфору підвищується, коли в ґрунті є достатня кількість доступного азоту і калію.

Щодо калію, то він, як і фосфор, сприяє засвоєнню азоту, підвищує інтенсивність фотосинтезу, поліпшує обмін речовин, сприяє своєчасному закінченню росту і здерев'янінню пагонів, достиганню плодів, підвищенню їхньої цукристості та збільшенню врожаю. Калій підвищує стійкість цитрусових до низьких температур, різних захворювань, нормалізує ріст і розвиток як кореневої, так і надземної частини рослин.

Нестача калію є причиною різкого збільшення листкових пластинок, вони стають зморшкуватими і набувають жовто-бронзового кольору. На верхньому боці листка з'являються краплі клейкої камеді, засихають точки росту, прирости незначні.

Крім цих основних елементів, для нормальної життєдіяльності рослин потрібні мікроелементи: магній, цинк, залізо, марганець, кальцій, мідь, бор, молібден та інші. Нестача навіть одного з елементів живлення відразу ж позначається не тільки на зовнішньому вигляді рослин, а й на перебігу важливих фізіологічних процесів.

У зв'язку з тим, що цитрусові рослини ремонтантні і процеси росту й плодоношення у них протягом року відбуваються декілька разів, тому їх необхідно не менш як двічі на місяць, а краще – через кожні I0 днів підживлювати як органічними, так і мінеральними добривами.

З практичного досвіду цитрусоводів відомо, що найкраще для підживлення лимонів, які вирощують у кімнатних умовах, використовувати кінський або коров'ячий гній, який протягом 8–10 діб зброджують, а перед внесенням одну частину рідкого зброджженого добрива розбавляють у 10–12 частинах води і поливають рослини. Внесене у такий спосіб добриво не тільки забезпечує ґрунт комплексом поживних елементів, а й поліпшує його фізичні властивості (структуру), що досить важливо при вирощуванні рослин з обмеженою кореневою системою.

Деякі цитрусоводи-аматори використовують для підживлення цитрусових пташиний послід, який характеризується досить високою поживністю. Однак фахівці застерігають, що під час застосування пташиного посліду слід бути дуже обережним, бо цей вид органічного добрива досить токсичний і за неправильного його розведення та застосування можна пошкодити коріння, і рослина загине.

Перед застосуванням пташиного посліду його попередньо замочують у воді для зброджування. Після закінчення процесу бродіння, коли із залитої в посуді маси добрив не виділяються бульбашки повітря, набирають наприклад, одну літрову банку добрива і розчиняють у 25 літрах води. Після цього таким розчином можна підживлювати рослини.

Досвідчені практики перед тим, як проводити підживлення вищезгаданими добривами, спочатку поливають рослину відстояною водою і лише після її вбирання ґрунтом та рівномірного його змочування вносять добрива. Такий полив сприяє збереженню молодих ніжних корінців у випадку надмірно підвищеної концентрації цих добрив.

Часто для підживлення цитрусових використовують попіл, який отримують від спалювання рослинних решток.

За даними цитрусовода В.В.Дадикіна, найбагатший на калій (86%) і кальцій (до 18%) попіл з гречаної соломи та стебел соняшника. А от фосфору багато (5–6%) у попелі, одержаному від спалювання житньої та пшеничної соломи. Попіл із березових дров містить: калію I4%, фосфору 7% і кальцію близько 37%. Досить багаті на поживні речовини стебла картоплі. Від спалювання картоплиння отримують попіл, який містить калію 20%, фосфору 8%, кальцію близько 32%. Водним розчином попелу (одна чайна ложка на один літр води) раз на місяць поливають рослини.

Цей же автор повідомляє, що у використаній заварці чаю (чорного байхового і особливо зеленого) міститься багато потрібних для вегетуючих рослин макро- і мікроелементів: фосфору, калію, солей заліза, магнію, марганцю, натрію, міді та інших мінеральних речовин, а також корисних вітамінів: A, B, $B_1$, $B_{12}$, C, PP, K. Такою заваркою поливають ґрунт у посуді з вирощуваними рослинами. Але кращий ефект отримують тоді, коли її змішують з ґрунтом під час садіння чи пересаджування цитрусових, або коли її просто насипають купкою на дренаж перед заповненням посуду ґрунтовою сумішшю.

При підживленні цитрусових рослин, особливо у період зав'язування плодів, застосовують таку суміш мінераль-

них добрив на 10 л води: 10 г азотних добрив, 12 г суперфосфату та 5 г калійних добрив. Для підживлення можна застосовувати розчин мінеральних солей такого складу: 7 г азотних добрив, 5 г калійної солі та 0,25 л витяжки суперфосфату. Його готують так: на 1 л води додають 50 г суперфосфату і кип'ятять протягом 30 хвилин, охолоджують і зливають з осаду. Отриманий розчин перед застосуванням потрібно розбавити водою (0,25 л на 10 л води).

Слід зауважити, що до підживлення цитрусових, які вирощують у кімнатних умовах, потрібно підходити творчо, тобто спостерігати, як почуваються рослини після підживлення: якщо вони сильно вегетують, тобто утворюють довгі жирові пагони з рідко розміщеними вузлами (вовчки), то з розчину для підживлення слід вилучити азотні добрива і з вересня по березень підживлювати раз на місяць розчином меншої концентрації: 4 г аміачної селітри, 4 г калійної солі, 75 мл витяжки суперфосфату, розведених у 10 л розчину коров'яку.

Кількість поливного розчину, який дають під час підживлення, залежить від об'єму посуду, стану рослини, складу ґрунтосуміші та періоду року. На добре розвинуту рослину висотою до 1 м за один полив дають від 0,4 до 0,6 л розчину.



У садівничих магазинах продають комплексні мінеральні добрива, рекомендовані для плодових і овочевих культур. Їх можна застосовувати й для підживлення цитрусових рослин. Норм застосування слід дотримуватися тих, що вказані на упаковці.

Варто зазначити, що внесення добрив і проведення підживлень тісно пов'язане також з температурою навколишнього середовища, в якому знаходяться рослини, а також від забезпечення їх світлом, особливо в зимовий період.

## Забезпечення світлом і теплом

Світло є головним фактором у процесі фотосинтезу й створенні органічних речовин, необхідною умовою життя зелених рослин.

Усі види цитрусових – світлолюбні рослини. У зв'язку з тим, що вони походять із субтропіків, оптимальним для їхнього росту та розвитку є 12-годинний світловий день. В умовах України світловий день триває від 8 годин в зимовий час до 16 годин – влітку. Цитрусові рослини потерпають як від нестачі освітлення, так і від його надлишку. Тому під час вирощування в кімнатних умовах дуже важливо правильно обрати місця для їхнього розміщення. Влітку рослини слід розміщувати в тих місцях, які добре освітлюються, але не прямими сонячними променями, а розсіяним світлом. Надмірне освітлення прямими сонячними променями негативно впливає на стан рослин: вони перегріваються, листки жовтіють.

Для нормального розвитку в зимовий період (з кінця жовтня по березень) цитрусові щоденно потребують додаткового освітлення лампами 80–100 Вт з розрахунку від 11 до 13–14 годин щодоби. Лампи слід розміщувати над кронами вирощуваних рослин на відстані 50–60 см від їхніх верхівок. За недостатнього освітлення в зимовий період у цитрусових рослин масово осипається листя. З наближенням весни й відповідно з поступовим зменшенням ночі та збільшенням світлового дня додаткове освітлення поступово зменшують.

Якщо рослину, яку вирощують у кімнатних умовах, на літо хочуть виносити у відкритий ґрунт, то це слід робити поступово, хоча б протягом тижня, щоб вона призвичаїлася до інтенсивнішого освітлення. Рослину виносять із житлового приміщення і ставлять спочатку у затінок під крону дерева, де розсіяне сонячне проміння. Аби рослина не зав'яла, її регулярно поливають. Лише після того, як вона звикне до нових умов, її переносять із затіненого місця на нормально освітлену ділянку. На вибраному місці копають ямку, в якій розміщують горщик з рослиною. Ямку засипають, а ґрунт добре ущільнюють до зовнішніх стінок горщика. Зверху ґрунт як у горщику, так і навколо нього в засипаній ямці поливають і мульчують перегноєм. Коли ж у відкритий ґрунт із приміщення переносять рослини, які ростуть у великих ящиках чи діжках, то техніка переміщення їх із захищеного ґрунту у відкритий така сама, з тією лише відміною, що після того, як рослина звикне до умов відкритого ґрунту, її із затемненого місця переносять на більш освітлену ділянку і ставлять просто на землю, не копаючи ямки, а саму діжку чи ящик білять вапном, щоб зменшити їхнє нагрівання сонцем.

Дуже важливим фактором для цитрусових рослин є температура повітря. Оптимальною для цих рослин є плюс 16–20°С. У період бутонізації та цвітіння температура має бути трохи нижчою, бо за вищої температури маточки квіток бувають недорозвинутими або не утворюються зовсім.

У зимовий період температура може бути знижена до 10–14°С. За такої температури процеси життєдіяльності у рослин будуть не такі інтенсивні, а тому недостатнє освітлення в цей період не так згубно впливатиме на них. Якщо в зимовий період рослини знаходяться у досить теплих приміщеннях, то потрібне додаткове освітлення лампами.

Вирощуючи цитрусові в кімнатних умовах, слід пам'ятати, що коренева система та надземна частина рослин потребують однакових температурних умов. Дуже часто цитрусоводи-початківці в зимовий час розміщують цитрусові на підвіконні, де через щілини віконних рам проникає холодне повітря, яке сильно охолоджує ґрунт у вирощуваному посуді (до 6–7°С). Внаслідок цього коріння рослин майже не засвоює вологи з ґрунту, а надземна частина, навпаки, в цей час сильно нагрівається потоком сухого і навіть гарячого повітря (іноді вище 20°С) від радіаторів центрального опалення. Внаслідок цього листки випаровують багато вологи, якою власне коріння не в змозі забезпечити рослини в потрібній кількості, тому вони починають скидати листки.

Через це в зимовий час цитрусові варто розміщувати не на підвіконні, а поблизу вікон з таким розрахунком, щоб і коренева, й надземна частини знаходилися в однакових температурних умовах. Слід пам'ятати, що цитрусові рослини негативно реагують на протяги, тому їх не рекомендується ставити навпроти віконних кватирок. Це також слід враховувати, коли рослини на літній період виносять на балкон, веранду, лоджію.

***В.С. Федоренко***




**Чимало дачників мріють про красиву й гарно облаштовану ділянку землі поряд із будинком, однак сил і часу для догляду за нею вистачає далеко не всім, та й нині це задоволення не з дешевих. Компроміс – проста ландшафтна композиція з улюблених рослин із лавою, зробленою власноруч.**

**Погодьтеся, що інколи спекотним літнім вечором, закінчивши всі нагальні справи, зовсім не хочеться відразу заходити до будинку, позбавляючи себе можливості залишатися на свіжому повітрі. Адже дачне життя тим і привабливе, що ми, інколи навіть непомітно для себе, основний час перебуваємо в єднанні з природою і на природі.**

# Сад без лави – наче квартира без меблів

Тож варто потішити себе, влаштувавши собі невеличкий куточок відпочинку і власноруч виготовивши для цього просту лаву. Тим більше, що вона може слугувати яскравим декоративним елементом саду і організовувати простір, змінюючи фокуси та акценти сприйняття.

## Розташування

Насамперед зазначимо, що цей садовий елемент має відповідати певним вимогам. Зокрема, лаву слід добре закріпити, щоб вона не розхитувалася. Визначаючи висоту сидіння, враховують, що ноги людини мають діставати до землі, а кут нахилу спинки повинен бути таким, щоб тіло не напружувалося. Дошки спинки, сидіння й підлокітників слід добре обстругати, а краї злегка закруглити.

Але головне, щоб лава була зручною, стійкою, надійною та відповідала дизайнерському задуму господарів щодо оформлення власної садової ділянки.

Лавки можуть бути стаціонарними, якщо передбачено, що вони стоятимуть на відкритому повітрі круглий рік, або переносними, які можна переставляти на інше місце, а на зиму заносити до закритого приміщення.

Лавка може слугувати окремим декоративним елементом, якщо встановити її біля доріжки, штучної водойми або в іншому куточку саду, а можна використовувати її в комплекті зі столиком. Таку лаву варто розташувати на майданчику для відпочинку, у відкритому дворику тощо.

Щодо місця розташування лави, то дуже часто її розміщують біля стіни будинку. У таких випадках з боків можна встановити контейнери або вази з "літниками". При цьому вимощення будинку розширюють і укладають на нього плитку в кілька рядів.

Затишний куточок у саду можна влаштувати, встановивши лаву на газоні під старим розлогим деревом. Літнім вечором тут можна буде відволіктися від городніх клопотів і насолодитися красою квітника, облаштованого неподалік. Однак слід враховувати, що для нього варто добирати тіньовитривалі рослини.

Для тих, хто мріє побути на самоті, підійде лава, яку надійно приховують від чужих очей щільні насадження кущів. Якщо ж сад невеликий, то такий затишний куточок відпочинку краще захистити живоплотом, який займе менше місця, ніж кущі, що вільно ростуть

Над лавою можна спорудити навіс з будь-яких природних матеріалів. Оригінальний "дах" вийде з густооблистнених пагонів черемхи або гілок інших рослин.

Гарно прикрашатиме сад дерев'яна лава з аркою, яку розташовують над нею. Таку арку, зазвичай, роблять у вигляді решітки або з поперечними прутами, у такому ж стилі виготовляють спинку лавки. Встановлюють лаву біля будинку або в тінистому куточку саду.

Слід зазначити, що лава з аркою має суттєву перевагу – вона може створити рятівну тінь у спекотний день, що надасть відпочинку особливої комфортності. До того ж, це додаткове оздоблення саду, яке можна використати як опору для витких рослин – клематису, запашного горошку, іпомеї, витких троянд, які радуватимуть око квітковим різнобарв'ям.

Ще один варіант – кругова лава навколо великого дерева з товстим стовбуром, що наче запрошує до спокійного відпочинку. Якщо влаштувати під таким деревом-велетнем майданчик барбекю, то на великій лаві місця вистачить усім. Для зручності буде краще, якщо така лава матиме 6–8 кутів. І, звичайно ж, гілки дерева не повинні рости надто низько, загороджуючи навколишній краєвид, який відкривається тим, хто відпочиває на лаві.

Інколи з кількох простих лав-елементів складають довгу зигзагоподібну лаву. Найчастіше такі оригінальні конструкції встановлюють на дитячих майданчиках, які

попередньо засипають гравієм або дрібним щебенем, щоб не було калюж після дощу.

Отже, скільки лавочок має бути в саду, звичайно ж, повинні вирішувати господарі садиби. Проте краще, коли їх буде декілька – для різних зон саду, для різного настрою, різного часу доби тощо. Крім того, визначаючи місце розташування лави, варто спробувати передбачити, який вигляд з них відкриватиметься, як і звідки, в який час доби вони матимуть найкращий вигляд. Зазначимо лише, що лави – це неодмінний атрибут майданчиків для відпочинку, куточків затишку біля берегів садових водойм, але поряд із декоративними рослинними композиціями вони також будуть дуже доречними.

## Різновиди

Якщо з місцем розташування лави у саду ви визначилися, то тепер слід вирішити, якою саме вона повинна бути. Однак, зовнішній вигляд цього декоративного садового елементу багато в чому залежить від того, де її мають намір розташувати.

***Лава-"приймальня".*** Таку лаву часто розташовують біля входу до садиби, щоб зручно було приймати відвідувачів, яких ніколи або немає бажання запрошувати до будинку. Крім того, вона виявиться просто незамінною, коли необхідно поставити сумки після повернення з ринку або з магазину.

***Для усамітнення.*** У затишному куточку саду можна обладнати місце, де можна буде побути на самоті, помріяти або почитати книгу в тиші і спокої, зайнятися рукоділлям, випити чашку кави на природі.

***Біля води.*** Відомо, що милуватися водним плесом не набридає ніколи, тож на березі декоративної садової водойми лава просто необхідна, бо спостерігати за "населенням" ставка – величезне задоволення. Це допомагає заспокоїти нерви і добре відпочити.

***У затінку.*** Часто з північного боку біля будинку або в затінку дерев ставлять лаву, сидячи на якій можна сховатися від літньої спеки. Однак варто при цьому врахувати, що людина, яка сидить, почувається комфортно лише тоді, коли її спина чимось захищена. Якщо ж немає можливості притулити таку лаву до стіни будинку або великого дерева, то можна чимось затулити її задню частину: кущами, які акуратно підстрижені або вільно зростають, дівочим виноградом на шпалері тощо.

***"Видова" лава.*** Цей різновид садової лави, зазвичай, встановлюють у такому місці, звідки можна милуватися найкращим краєвидом саду та околиць. Вона вабить до себе, наче запрошуючи перепочити, помилуватися красивими клумбами в саду, насолодитися квітковими ароматами.

## Матеріали

***Дерев'яна лава.*** Найпоширенішим матеріалом, з якого роблять садові меблі, було і залишається дерево. Дерев'яна лава гармонійно вписується практично в будь-який сад. Однак слід враховувати, до цей матеріал не дуже стійкий до природних стихій. Без спеціальної обробки можуть стояти в саду тис, бук, модрина, північна сосна.

Щоб подовжити термін служби дерев'яної лави, її необхідно пофарбувати. Традиційні кольори – коричневий або зелений, гарним для саду буде блакитний колір, хоча дуже важливо правильно підібрати необхідний відтінок. І, звичайно ж, смугасте або ромбоподібне пофарбування лави у різні яскраві кольори виявиться невдалим, створюючи певний дисонанс із навколишньою природою, та й у саду матиме, відверто кажучи, безглуздий вигляд. На відміну від оброблених спеціальними просоченням лав, які не приховують текстури деревини.

***Металева лава*** – міцна й довговічна, такі меблі традиційно використовують на садовій ділянці. Їх виготовляють суцільнометалевими з кованого заліза або використовують метал лише для каркаса, а спинку й сидіння лави роблять з дерева. Слід зазначити, що ковані лави, оздоблені вигадливими завитками й листочками, роблять сад романтичним і затишним. А щоб зручніше було на них сидіти, можна доповнити їх м'якими подушечками із зав'язками.

***Кам'яна лава.*** Ефектні й довговічні лави з природного або штучного каменю, сидіння для яких, зазвичай, виготовляють з дерев'яних дощок. Виконані зі смаком, вони й коштують значно дорожче за звичайні дерев'яні лави, бо слугують не стільки садовими меблями, як витвором мистецтва.

***Пластикова лава.*** Меблі з пластику відносно недорогі, їх можна легко переносити з місця на місце, за ними зручно доглядати. Однак, зазвичай, вони мають надто простий, хоча інколи й досить симпатичний вигляд.

***Штучний ротанг.*** Плетені меблі для багатьох символізують довгоочікуваний літній відпочинок, але вони сплетені з натуральних матеріалів (ротанг, очерет і вербові гілки), які не пристосовані до тривалого перебування під відкритим небом у нашому кліматі. Тож, незважаючи на різні обробки, плетені меблі в саду, як правило, слугують лише 1–2 сезони, тому краще їх використовувати під накриттям – в альтанці, на веранді, під навісом тощо.

І насамкінець варто було б нагадати, що недоладна лава здатна зіпсувати враження від найчудовішого куточку відпочинку в красивому саду, навіть, якщо на ній дуже зручно сидіти. Тож, вибираючи варіант садової лави, слід про це пам'ятати.

***К. Василенко***







# Молоко має бути тільки високої якості

***Молоко було тисячоліттями і є в наш час незамінним та цінним продуктом харчування, яким нас забезпечують наші корови. У багатьох країнах корів, до речі, вважають святими тваринами. В Україні також до кінця XIX століття особливо шанували корів. Існував неписаний закон, що забороняв лихословити біля печі, бо піч забезпечує родину хлібом, біля корів, бо корова – це годувальниця родини, а ще її називали другою матір`ю, так дбайливо ставилися і до бджіл, бо їх вважали Божими комахами, які забезпечували людей лікувальними продуктами.***



І навіть у наш час сільська господиня перед там, як доїти корову, і після доїння обов'язково хрестить її: В ІМ'Я ОТЦЯ, СИНА І СВЯТОГО ДУХА, АМІНЬ!

Академік І.П. Павлов зазначав, що молоко є дивовижною їжею, яку приготувала сама природа. В молоці є: жири, білки, мінеральні солі, вітаміни, й усі ці складові перебувають у такому ідеальному поєднанні, якого неможливо досягти штучним шляхом.

Цікаво, а яке ж молоко надходить для реалізації або на молокозаводи? В Україні, як і в усіх цивілізованих країнах, існує вимога, аби молоко для споживання було одержане тільки від здорових корів, а в господарствах не було заразних захворювань. Само собою зрозуміло, в ньому не повинно бути будь-яких домішок, осаду та пластівців. Молоко, яке надається до реалізації, має відповідати вимогам державних стандартів: ***пастеризоване,*** жирністю: 1; 1,5 2,5; 3,2; 3,5 і 6%; ***пряжене,*** жирністю: 1; 2,5; 4 і 6%; ***стерилізоване,*** жирністю: 1; 1,5; 2; 2,5; 3,2 і 3,6%.

*Таблиця 1*

| ***Вимоги до державного стандарту 1364-88*** | | | |
|---|---|---|---|
| Показник | Норма для сортів | | |
| | Вищого | Першого | Другого |
| Запах і смак | Властиві для молока, без сторонніх запахів і присмаків | | У зимово-весняний період допускається слабо виражений кормовий смак і присмак |
| Кислотність, °Т | 16–18 | 16–20 | Не вище 21 |
| Ступінь чистоти за еталоном не нижче групи | I | I | II |
| Бактеріальна забрудненість, тис./см$^3$ | До 300 | 300–500 | 500–4000 |
| Вміст соматичних клітин, тис./см$^3$, не більше | 500 | 1000 | 1000 |
| ***Вимоги до державного стандарту 13264-70*** | | | |
| Показник | Норма для сортів | | |
| | Першого сорту | Другого сорту | Несортового |
| Запах, смак, консистенція, колір | Молоко повинно бути натуральним, свіжим, одержаним від здорових корів, профільтрованим й охолодженим, чисте, без сторонніх невластивих свіжому молоку присмаків і запахів. За консистенцією і зовнішнім виглядом – це білого або слабо-кремового кольору рідина, без осаду й пластівців. | | |
| Кислотність, °Т | 16–18 | 16–20 | Не вище 21 |
| Ступінь чистоти за еталоном не нижче групи | I | II | II |
| Бактеріальна забрудненість за редуктазною пробою не нижче | I | II | III |

Переробні підприємства також виробляють молоко білкове, вітамінне з добавками какао, кави, з фруктовими добавками.

Пастеризоване та пряжене виробляється з молока не нижче другого сорту, а також збираного (збираним називають одновідсоткове молоко) кислотністю не нижче 19°T і не нижче другого сорту.

Продукти дитячого харчування мають виготовлятися з молока вищого або першого сорту, за кількістю соматичних клітин не більше 500 тис/см$^3$, а за термостійкістю – не нижче другої групи.

Щоб мати якісне молоко, господарі повинні добре знати й дотримуватися умов догляду за тваринами.

Народна мудрість каже: "Молоко в корови на язиці...". Але перш ніж розпочати розмову про годівлю, слід опанувати маленький курс анатомії, зокрема, про травну систему корів.

Шлунок корови має складну будову. Він дуже місткий і складається з 4 камер. З них лише остання – сичуг – найподібніша до однокамерного шлунку з травними соками, а три попередніх відділи – ніби розширені частини стравоходу. Коли їжа проходить із стравоходу до шлунка, вона передусім потрапляє до жолобка, що веде до так званої сітки.

Великі шматки непережованої їжі до сітки не потрапляють, а, розсовуючи своєю масою краї жолобка, що складається з двох стулок, нібито провалюються у рубець – найбільший та місткий відділ шлунка. Тут їжа змінюється під дією слинного ферменту. Завдяки скороченню м'язових стінок рубця вона перемішується і трохи перетирається. Крім того, в рубці їжа бродить під дією бактерій, з неї виділяється багато газів.

Через деякий час м'язові стінки рубця різким скороченням виштовхують їжу назад до стравоходу, а звідти вона потрапляє до рота (так, як це буває за відригування – цей процес називається ремиґанням). І корова перетирає їжу за допомогою кутніх зубів. Пережована вдруге й добре зволожена слиною їжа знову потрапляє із стравоходу до жолобка, але вже не провалюється до рубця у вигляді рідкої кашоподібної маси, а стікає жолобком, проходить через сітку й потрапляє до так званої книжки.

Розташовуючись між численними перетинками (так званих "сторінок"), їжа продовжує оброблятися слиною і бродити. У цей час перетравлюється частина клітковини, якої так багато у рослинних кормах. І, нарешті, їжа потрапляє до сичуга, і тут уже обробляється шлунковим соком, який перетравлює білкову частину кормів. Далі їжа невеликими порціями потрапляє до тонкої кишки, де обробляється соками підшлункової залози й жовчю і звідти поживні речовини всмоктуються у кров.

Рівень молочної продуктивності корови залежить від повноцінного годування. І тому годівля має бути нормована. Насамперед, маємо знати, що корми великої рогатої худоби поділяються на наступні види:

- ***соковиті:*** зелена маса, жом, коренеплоди;
- ***грубі:*** сіно, солома;
- ***концентровані корми:*** макуха, дерть та висівки.

Норма годівлі – це кількість енергії і поживних речовин, які забезпечують планову продуктивність тварини за збереження її здоров'я й нормального самопочуття.

***Таблиця 2***

| Корми / Норма | Добова даванка, кг | Кормові одиниці, кг | Перетравний протеїн, г |
|---|---|---|---|
| Норма | 33 | 9,9 | 1090 |
| Солома ячмінна | 3 | 1,02 | 39 |
| Сіно конюшинове | 3 | 1,56 | 234 |
| Силос кукурудзяний | 20 | 4 | 280 |
| Буряки кормові | 4 | 0,48 | 36 |
| Дерть горохова | 1,2 | 1,42 | 230 |
| Дерть кукурудзяна | 0,5 | 0,67 | 33,5 |
| Макуха соняшникова | 1 | 1,08 | 324 |
| Сіль кухонна | 0,060 | 9,9 | |
| Крейда кормова | 0,65 | 1 | |
| Діамонійфосфат кормовий | 0,63 | | |
| Усього в раціоні | 34,04 | 10,23 | 1176,5 |
| ± до норми | +1,04 | +0,33 | 86 |

Годівля, яка відповідає нормам, називається нормованою. В основі принципу нормування є:

- вік тварини;
- жива маса;
- продуктивність, тобто надої за добу;
- період лактації чи сервіс-періоду. (Сервіс-періодом називається час від отелення корови до її наступного запліднення, а період лактації – це час від запліднення до отелення).

## Раціон

Для нормування годівлі складають раціон. Раціон – це набір і кількість кормів, які споживає тварина за добу, забезпечуючи себе повноцінною кількістю енергії та поживних речовин. Складаючи раціон, зоотехнік регулює у ньому кількість кормових одиниць, вміст у кормах перетравного протеїну, цукру, клітковини, жиру і макро- та мікроелементів. До макроелементів відносять: кальцій, фосфор, натрій, до мікроелементів: кобальт, мідь, залізо.

Складаючи раціон, враховують пори року. Повноцінні й складні раціони в обов'язковому порядку складають на аграрних підприємствах, а в індивідуальних господарствах, звичайно, ніхто цього не робить і тому годують корів найдоступнішими кормами. Тому в таблиці № 2 наведено приклад раціону годівлі для тільної корови в сухостійний період на зиму, живою масою 500 кг, з плановим надоєм 5000 кг у рік. Оскільки корова доїться приблизно 10 місяців на рік, то це виходить приблизно 16,7 кг на добу.

***Влітку*** корову годують здебільшого зеленими кормами: пасовищною травою, зеленою масою сіяних рослин та коренеплодами городніх культур. Влітку вдвічі менше, ніж взимку, згодовують концентрованих кормів.

***Взимку*** корів можна годувати: сіном, коренеплодами, жомом, сінажем, силосом і, звичайно, концентрованими кормами зернових культур. Добовий раціон як влітку, так і взимку повинен містити кухонну сіль та мінеральні речовини (крейду, кісткове борошно). Сіль можна давати у вигляді лизунця.

Норму даванки на добу перетравного протеїну, кор-

**Таблиця 3**

| Коса довжина, см | Обхват грудей за лопатками, см | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 125 | 130 | 135 | 140 | 145 | 150 | 155 | 160 | 165 | 170 | 175 | 180 | 185 | 190 | 195 | 200 |
| | Жива вага тварини, кг | | | | | | | | | | | | | | | |
| 125 | 164 | 180 | 1 | 216 | 232 | 247 | 264 | 282 | | | | | | | | |
| 130 | | 187 | 204 | 223 | 240 | 256 | 274 | 290 | 310 | | | | | | | |
| 135 | | | 213 | 231 | 250 | 266 | 285 | 301 | 323 | 342 | | | | | | |
| 140 | | | | 241 | 259 | 277 | 295 | 313 | 334 | 355 | 374 | | | | | |
| 145 | | | | | 268 | 296 | 306 | 324 | 347 | 368 | 390 | 414 | | | | |
| 150 | | | | | | | 317 | 334 | 358 | 380 | 403 | 428 | 449 | | | |
| 155 | | | | | | | 328 | 347 | 370 | 393 | 417 | 443 | 464 | 492 | | |
| 160 | | | | | | | | 356 | 381 | 404 | 429 | 452 | 478 | 506 | 531 | |
| 165 | | | | | | | | | 398 | 431 | 443 | 471 | 494 | 522 | 549 | 580 |
| 170 | | | | | | | | | | | 457 | 486 | 508 | 538 | 566 | 597 |
| 175 | | | | | | | | | | | 470 | 500 | 524 | 555 | 582 | 614 |
| 180 | | | | | | | | | | | | 515 | 540 | 572 | 600 | 674 |
| 185 | | | | | | | | | | | | | 552 | 585 | 615 | 649 |

мових одиниць (поживність різних кормів порівнюють з поживністю 1 кг вівса, яку прирівнюють до кормової одиниці), обмінної енергії беруть з фахової літератури, яка вказує на відповідну масу тварини і з якими річними надоями скільки їй потрібно всіх корисних елементів.

Звичайно, в домашніх умовах не завжди можна зважити корову. Тому-то надаю у таблиці № 3, як визначити масу корови за допомогою промірів. Для цього беруть мірну стрічку і роблять два проміри: обхват грудей за лопатками (проводять стрічку навколо тулуба так, щоб вона торкнулася заднього кута лопаток і лягла під груди на відстані 8–10 см від ліктя) і косу довжину тулуба – від переднього виступу плечо-лопаткового членування до заднього виступу сідничного горба.

Для годівлі корів зимою корми заготовляють влітку. Щоб зберегти поживні речовини та необхідні мікроелементи, траву потрібно вчасно скосити й правильно висушити. Злакові бажано скошувати, коли вони колосяться, бобові – у період бутонізації. Косити краще вранці – адже тоді трава швидше висихає, і сіно буде якісне, бо недаремно говорить народне прислів'я: "Коси, коса, поки роса".

## Про силосування

Не всі рослини однаково добре силосуються. ***Легко силосуються:*** кукурудза, зібрана в стадії молочно-воскової стиглості, сорго – у період воскової стиглості зерна; соняшники, під час цвітіння кошиків; злакові трави та їхні суміші з бобовими травами, скошені до цвітіння.

***Важко силосуються:*** конюшина, люцерна, буркун, еспарцет, вика. Ці рослини краще закладати в суміші з тими, що легко силосуються, у співвідношенні 1:1.



***Не силосуються*** у чистому вигляді: соя, чина, огудиння гарбузів, огірків та кабачків. Тому їх силосують з рослинами, які легко силосуються, у співвідношенні 1:2, а то й 1:3.

Перед силосуванням кукурудзу, соняшники, сорго, суданську траву подрібнюють. Це сприяє кращому ущільненню силосу. Сік, який виділяється з подрібнених стебел, витісняє повітря з корму.

Силосують кормову масу в ямах глибиною близько 2 м, довільної довжини й ширини. Стінки роблять не вертикальні, а такі, щоб відстань між ними по дну була менша. Стіни ями обмащують глиною. Силос високої якості можна приготувати, коли маса буде щільно утрамбована. Трамбувати масу слід з першого ж шару, щоб не залишилося щілин біля стінок, крізь які до ями потраплятимуть повітря й вода. Під час силосування відбувається сквашування соковитої рослинної маси органічними кислотами, переважно молочною. Високоякісний силос має жовтувато-зелений колір і запах, подібний до квашених яблук.

Силосну яму заповнюють з горою, тому що через кілька днів силосна маса ущільниться й осяде. Щоб до ями не потрапляло повітря, її ретельно накривають поліетиленовою плівкою, далі вкладають шар землі до 30 см. Для кращого утеплення можна на шарі з ґрунту висіяти озимі зернові. Обов'язково на зиму заготовляють коренеплоди, жом та ряд інших кормів.

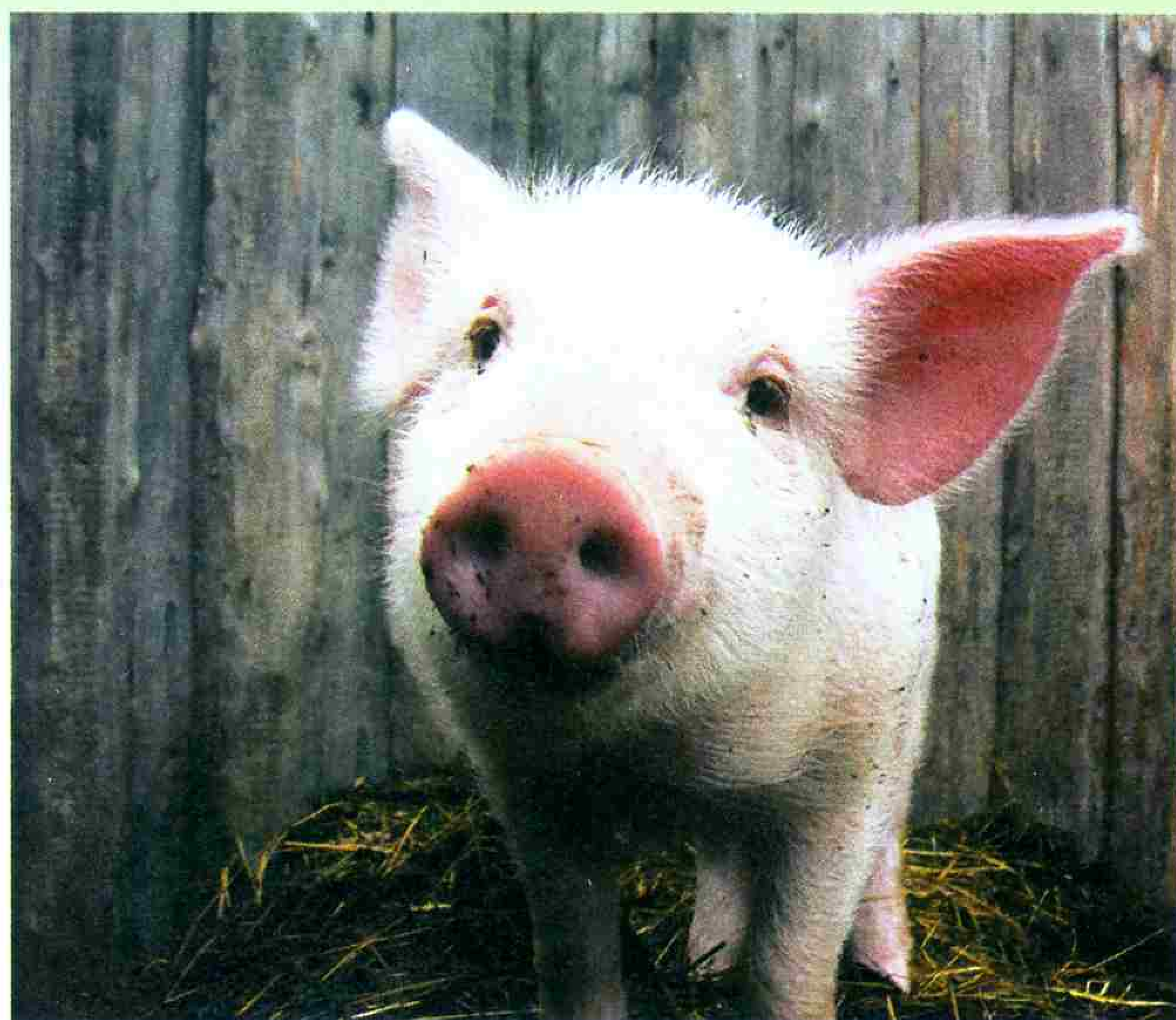
Найсприятливіший режим годування: давати їжу тричі на добу приблизно з однаковими інтервалами між годуванням. Тварини швидко звикають до певного режиму. Найбажаніші корми розподіляють таким чином: спочатку концентрати, далі – соковиті й лише потім грубі.

Ще обов'язково слід враховувати, що з-поміж свійських тварин корова п'є найбільше води. Напувають її тричі на добу. Не напувайте корову застояною водою з калюж, ставків та інших водоймищ.

А які чудові страви можна приготувати з молока! Для прикладу наведу рецепт напою "Молодість". Беруть 1 яблуко, 50 г меду, 20 г лимонного соку, 150 г молока. Із яблука слід зрізати шкірочку, потім його дрібно натерти, змішати з медом, соком лимона та молоком. Напій зберіганню не підлягає і тому готується безпосередньо перед застіллям.

***Олександр Кучерук,***
*працівник СФГ "Україна"*

# Як виростити порося здоровим



***Успішне розв'язання проблеми задоволення потреб населення України у м'ясі та м'ясопродуктах можливе за достатнього розвитку свинарства. Пояснити це можна, в першу чергу, високою плодючістю і швидким розвитком поголів'я, від якого отримують високий вихід калорійних та якісних продуктів забою. Заохочує фермерів і низька затрата кормів на приріст 1 кг живої маси тварини.***

Однак, плануючи вирощування молодняку свиней у фермерському чи в підсобому господарстві, слід враховувати цілий ряд технологічних процесів, які безпосередньо впливають на ріст і розвиток тварин. Важливою складовою для відгодівлі високопродуктивного поголів'я є відбір здорового молодняку. Якщо купуєте порося на ринку, тож з'ясуйте, щоб воно було відлучене від свиноматки не менш як за два місяці від народження і важило не менше 20 кг та було призвичаєне до згодовування кормів. Для цього під час купівлі слід дати йому шматок хліба або зеленої трави бобових і простежити, як воно буде їсти: активно, пасивно або зовсім відмовиться від нього. За цією ознакою можна судити, як порося поїдатиме корми в майбутньому.

Організація правильної годівлі поросят до чотиримісячного віку має надзвичайно важливе значення, оскільки вони в цей період мають високу енергію росту, відтак добові прирости живої маси можуть досягати 400–500 г, за менших затрат корму, ніж для дорослих тварин.

Спостерігається посилений ріст м'язових, кісткових тканин та органів травлення. Щоб забезпечити організм енергією, раціон на 60% має бути наповнений концентрованими кормами: ячменем, кукурудзою, пшеницею, горохом, соєю з обов'язковою часткою кормових коренеплодів, моркви, картоплі, гарбузів.

В осінньо-зимовий період до раціону слід додавати трав'яну масу із люцерни, конюшини, еспарцету в стадії бутонізації. Добре засвоюються молочні відходи, рибне, м'ясне та м'ясо-кісткове борошно.

Важливе значення має підготовка кормів до згодовування. Тому, аби мати високоякісну свинину, до комбікормів додають ще й зелень.

У зимовий період корм замішують теплою водою, щоб температура не перевищувала 50–60°С, або пропарюють.

Надзвичайно корисно в зимовий період згодовувати поросятам і пророщене зерно: кукурудзу, ячмінь, овес або жито. Поросята з апетитом їдять зелену масу. Завдяки таким заходам продуктивність поросят зростає на 30–40%.

Потребу організму тварин у мінеральних речовинах можна задовольнити добре розмеленою та розмішаною з кормом шкаралупою яєць птиці з розрахунку 10 г на голову або крейди. Кухонну сіль слід додавати до раціону поросят віком 2–4 місяці відповідно 3,5 та 6 г на одну голову.

Велике значення має забезпечення поросят чистою водою. Тож поросятам живою масою 20 кг слід давати 2 л води, а масою 30–45 кг – 2,5 л на добу.

Важливо, щоб порося, яке ви купуєте, не хворіло в підсисний період захворюваннями шлунково-кишкового тракту або легень (клінічними ознаками можуть бути пронос або кашель). Здорове порося спокійне, з легкою ходою, волосяний покрив чистий, гладенький на дотик. Шкіра не забруднена. Очі веселі, з характерним блиском. Звертають увагу на задню частину тулуба, щоб вона не була забруднена фекаліями, бо це свідчить про розлад шлунково-кишкового тракту.

Відбір поросяти для вирощування визначається багатьма показниками, з яких важливими є: порода, тип конституції та стан здоров'я. Кращі для відгодівлі поросята помісних місцевих порід. Практика засвідчує, що цьому добре відповідають помісі великої білої породи й ландраса, в яких довгий тулуб та добре розвинуті м'язи. Бажано на відгодівлю ставити кабанців, оскільки свинки періодично приходять в охоту і в цей період погано поїдають корм та втрачають масу.

Перед постановкою поросят до приміщення його старанно очищають, дезінфікують, білять свіжогашеним вапном, просушують та провітрюють.

У перший тиждень утримання до раціону не вводять молоко й молочні продукти, концентратів зменшують наполовину і згодовують з достатньою кількістю подрібнених зелених кормів (кропива, люцерна, конюшина, лобода). Все це сприяє профілактиці небезпечної набрякової хвороби (колієнтероксимія).

Утримують поголів'я в сухих, без протягів будівлях, які забезпечують сталий температурний режим та необхідний рівень обміну повітря. Слід також пам'ятати, що свині чутливі до підвищеної вологості, а тому краще, аби підлога в клітках була дерев'яна, не слизька, з нахилом стоку до накопичувача сечі.

В холоду пору року до кліток закладають достатню кількість м'якої, не обробленої пестицидами, не ураженої грибками соломи, сухе листя дерев, торф, тирсу.

Господар поросяти повинен постійно підтримувати зв'язок з державною службою ветеринарної медицини для з'ясування ситуації щодо заразних хвороб у населеному пункті і в разі необхідності зробити відповідні щеплення.

З дотриманням наших пропозицій господар матиме якісну продукцію із щонайменшими затратами часу та фізичної праці.

***Л.К. Волинець,***
*доктор ветеринарних наук,*
*лікар ветеринарної медицини,*
***А.С. Букреєв,** зоотехнік*

# Страви з Поділля

## Бутерброди "Зимова радість"

*Треба мати: 10 крабових паличок, 1 ківі або кисле яблуко, 1 зубок часнику, 6 скибочок батона і майонез.*

Ківі або яблуко очистити та нарізати напівкружальцями. Крабові палички дрібно нарізати. Часник пропустити через часникодавку і заправити ним майонез. Скибочки батона розрізати навпіл, намастити їх майонезом з часником, потім викласти порізані крабові палички, знову злегка змастити майонезом, а зверху викласти шматочки яблук або ківі. Злегка притиснути рукою і прикрасити гілочкою зелені, якщо є.

## Грибний салат з куркою

*Треба мати: 200 г сухих грибів, 200 г курячого філе, 150 г твердого сиру, 150 г майонезу, 1 цибулину.*



Попередньо замочені гриби відварюємо і даємо охолонути. Куряче філе також відварюємо і даємо охолонути. Куряче м'ясо нарізуємо соломкою. Зверху посипаємо подрібненою цибулею, злегка змащуємо майонезом. Наступним шаром викладаємо подрібнені гриби. Змащуємо гриби майонезом. На тертушці натираємо сир і посипаємо салат зверху третім шаром. Зверху, якщо є , можна прикрасити салат цілими маринованими грибочками і подрібненою зеленню.

## Рисовий салат "Смакота"

*Треба мати: 1 склянку дрібнозернистого рису, 1 солодкий червоний перець, 1 свіжий огірок, 200 г капусти броколі, 150 г стручкової квасолі, 2 апельсини, 20–30 г зеленої цибулі.*

*Для заправки салату треба мати: 3/4 склянки апельсинового соку, 2 столових ложки рафінованої олії, 1 столову ложку рідкого меду, 1 чайну ложечку очищеного і меленого кореню імбиру.*

Відварити броколі у підсоленій воді. Коли охолоне – розібрати на суцвіття. Рис відварити до готовності й промити гарячою водою. Апельсини нарізати скибочками, попередньо почистивши від шкірочки та білих волокон. Стручкову квасолю (консервовану або відварену) нарізати шматочками по 2 см. Огірок розрізати вздовж, а потім посікти напівкружальцями.

Перець очистити й нарізати тонкою соломкою. Зелену цибулю подрібнити. Для заправки у апельсиновий сік додати олію, подрібнений корінь імбиру, мед і ретельно перемішати. Потім змішати охолоджений рис, броколі, квасолю, перець, апельсин, огірок, лимон, полити заправкою і перемішати.

## Печінковий рулет

*Треба мати: 0,5 кг печінки з яловичини, 0,5 кг сала або досить жирного м'яса, 1 склянку манної крупи, 5 яєць, 4 зубки часнику. Сіль, перець кладемо за смаком.*

Печінку ретельно миємо, звільняємо від плівок та нарізуємо маленькими шматочками. Так само маленькими шматочками нарізуємо сало або м'ясо. До печінки з салом додаємо манну крупу, яйця і часник. Все перемішуємо, складаємо у целофановий пакет, потім знову у пакет. Тонких пакетів має бути 4–5. Випускаємо повітря і зав'язуємо пакет грубою ниткою. Поміщаємо в широку каструлю і варимо 2 год. Першу годину пакет має лежати на одному боці, другу годину – на другому.

Через 2 год. вийняти пакет і, нічого з нього не виймаючи, покласти рулет під гніт до повного охолодження, а ще краще – на добу. Потім рулет вийняти і нарізати скибочками. Перед подаванням до столу прикрасити зеленню.

## Пиріжки з грибами

*Треба мати для тіста: 0,5 кг борошна, 100 г свіжих дріжджів, 2 склянки молока, 2 яйця, 4 столових ложки цукру.*

*Для начинки треба мати: 300 г шампіньйонів, склянку картопляного пюре або склянку готової гречаної каші, 1 цибулину, перець, сіль.*

Молоко підігріти трохи вище кімнатної температури, додати цукор та дріжджі. Почекати, щоб розчинилися, влити одне збите яйце, перемішати. Поступово всипати просіяне борошно. Замісити тісто, накрити теплим рушником і поставити в тепле місце.

А тим часом готуємо начинку: гриби миємо, нарізуємо та смажимо на сковороді разом з цибулею. Солимо, перчимо за смаком. Коли гриби охолонуть, додаємо склянку пюре або гречану кашу. Перемішуємо до однорідної маси.

Тісто треба розділити на невеликі однакові шматочки, сформувати з них кульки. Кожну кульку розкачати качалкою або розплескати руками і викласти на середину начинку, защипнути краї та викласти пиріжки на деко, застелене пергаментним папером. Кожний



пиріжечок злегка змастити розведеним жовтком і випікати у гарячій духовці за температури 200°С протягом 30 хв. Дістати деко з пиріжками, накрити рушником і дати постояти 10–15 хв., потім перекласти на блюдо й подавати до столу.

## Капусняк

Це старовинна зимова українська страва. Я перейняла її від моєї бабусі.

*Треба мати: 300 г квашеної капусти, 100 г пшона, 1 цибулину, 2–3 зубчики часнику, 4–5 середніх картоплин, 3 столових ложки томатної пасти, 3 столових ложки олії. Сметану, зелень, сіль, перець кладемо за смаком.*

Ставимо варити очищену та нарізану шматочками картоплю. Промиваємо пшоно і додаємо до картоплі. Квашену капусту (якщо дуже кисла, промиваємо) подрібнюємо і також кладемо в каструлю до картоплі й пшона. Після цього доливаємо олію та заправляємо спеціями. Даємо хвилинку прокипіти і настоятися 10 хв. У тарілку з гарячим капусняком перед подаванням до столу додаємо ложку сметани.

Тому, хто не постує, капусняк можна варити з м'ясом.

## Борщ "Звичайний"

*Треба мати: 0,5 кг м'яса на кісточці, 5 картоплин, половину головки свіжої капусти, 1 буряк, 1 моркву, 2 цибулини, 2–3 столових ложки томатної пасти, 0,5 чайної ложечки 9%-ного оцту, або 1 дуже кисле яблуко без шкірочки, потерте на тертушці, 2 лаврових листочки, сушений корінь петрушки, олію, спеції за смаком та сметану для заправки.*

М'ясо заливаємо водою та варимо 1,5–2 год. на помірному вогні. Потім виймаємо його, нарізуємо порційними шматочками і знову опускаємо в бульйон. Червоний буряк нарізуємо тонкою соломкою, обсмажуємо на олії і кладемо у борщ. Моркву нарізаємо зірочками або тремо на тертушку з великими отворами. Картоплю нарізуємо шматочками. Коли картопля буде майже готова, додаємо томатну пасту і спеції. Заправляємо зеленню, варимо ще 10–15 хв., а потім вогонь гасимо і даємо настоятися. Перед подаванням до столу у кожну тарілку кладемо ложку сметани.

## Сирний торт з фруктами

*Треба мати: 150 г пісочного печива, 0,5 кг солодковершкового сиру, 1 склянку кип'яченого молока, 30 г желатину, 1 склянку цукру, 2 чайних ложечки лимонного соку, 5–6 штук кураги, 5–6 штук чорносливу, 1 столову ложку родзинок без кісточок, 1 пакет фруктового желе, будь-які фрукти для прикрашання (ківі, банан, апельсин, яблуко, суниця...).*

Желатин розвести у теплому молоці до повного розчинення. Сир з цукром і лимонним соком збити у блендері до отримання однорідної маси. Продовжуючи збивати, ввести желатин, розведений у молоці. Чорнослив, курагу та родзинки облити окропом, а потім нарізати шматочками. Висипати в сирну масу і вимішати ложкою. Можна додати подрібнені грецькі горіхи та кокосову стружку. На дно роз'ємної форми викласти печиво, зверху нього – сирну масу, мокрою ложкою розрівняти поверхню та викласти узорами будь-які фрукти. Їх треба ложкою злегка занурити в сир.



Желе розвести в одній склянці теплої кип'яченої води, помішуючи ложкою, дочекатися, щоб желе повністю розчинилося. Цим желе акуратно залити торт зверху. Дати захолонути в холодильнику 2–3 години. Потім зняти роз'ємну форму і перед подаванням до столу нарізати торт порціями.

# Домашні цукерки

## Цукерки із кураги

### *(сушених абрикосів)*

*Треба мати: 100 г кураги, 100 г в'яленого інжиру, 100 г грецьких горіхів, 1 столову ложку рідкого меду, 1 столову ложку кокосової стружки, 1 столову ложку рому або коньяку. Якщо готуєте цукерки для дітей, то замість рому використайте апельсиновий сік.*

Курагу та інжир замочити на 30 хв. у ромі або в апельсиновому соку. Грецькі горіхи обсмажити на сковороді. Остудити та подрібнити гострим ножем. Сухофрукти обсушити серветкою й подрібнити. Змішати підготовлені сухофрукти, горіхи та мед. Сформувати кульки, обваляти їх у кокосовій стружці і охолодити. Якщо кокосова стружка погано прилипає до цукерок, то їх треба зволожити соком. Із вказаної в рецепті кількості продуктів отримаєте 25 цукерок.

## Цукерки з чорносливу

*Треба мати: 300 г чорносливу, 300 г грецьких горіхів, 150 г темних родзинок без кісточок, 3 столових ложки какао, 1 столову ложку меду, ром або сік, ягоди вишні (консервовані чи з варення) для прикрашання.*

Родзинки замочити в ромі, а якщо його немає, можна використати будь-який алкогольний напій. Коли готуєте для дітей, краще використати сік.

Чорнослив промити теплою водою, обсушити, горіхи підсмажити. Вишню промити холодною водою, обсушити. Сухофрукти й горіхи подрібнити у блендері або посікти гострим ножем. Додати рідкий мед та дві ложки какао. Перемішати. Сформувати кульки, покласти у середину кожної цукерки або викласти зверху вишню, обваляти в какао. Охолодити. Ви маєте отримати 30–35 крупних цукерок. Примітка: якщо маса для цукерок рідкувата, треба додати подрібнених горіхів.

*Смачного всім!*

*Рецепти надіслала **Настя Хорсак**,*
*м. Вінниця*

## У номері:




**"ДІМ, САД, ГОРОД"**
виробничо-практичний журнал

**№2 (278), лютий, 2012 р.**
Головний редактор
**М.І. Халимоненко**

Головний художник
**Т.П. Колодницька**

Заступники головного редактора
**Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко**
Зав.відділами
**А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор
**А.М.Капітульська**
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**
Реклама **Н.В.Васильєва**
тел.: (044) 223-38-17,
тел.: (044) 222-93-17,
*E-mail:vgt@i.com.ua*

Оголошення **О.К.Шевченко**
**223-22-58**
*E-mail:reclama@dimsadgorod.com*
Розповсюдження, маркетинг
**Т.І.Лазебник**
**тел.: 223-22-58, 221-68-08**
*E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com*
*www.dimsadgorod.com*

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 24.01.2012 р.
*Загальний тираж 141 558 прим.*
Ціна договірна.
**Адреса редакції та видавця:**
**вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.**
**Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59**
***E-mail: dsg@dimsadgorod.com***





Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ "ПК "Онікс-Принт",
*м. Київ, вул. Львівська, 22а.*
*Тел.: (044) 390-00-03*
*Замовлення № 0093*


## Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

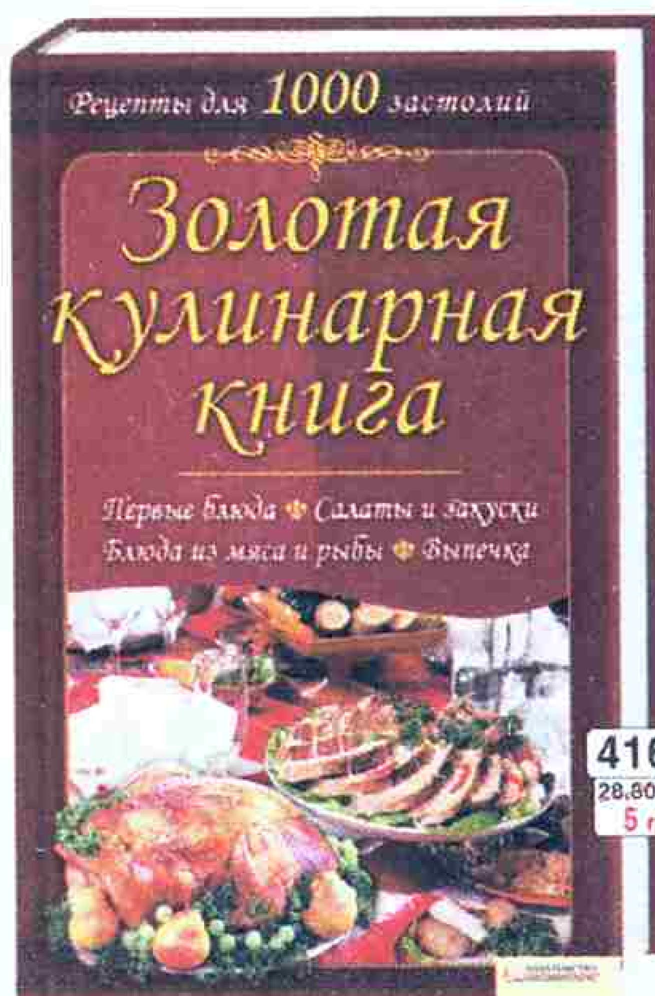
**«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.**
**«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.**
**«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.**
**«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.**
**«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.**
**«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.**
**«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.**
**«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.**



# Купуйте 3 книжки за 15 грн і отримуйте СУМКУ




Розмір сумки: 42x30x19 см




**Золота кулінарна книга**
Справжні кулінарні шедеври, які підкреслять майстерність господині, та смачні страви для тих, у кого мало часу на приготування їжі.




Золота книга консервування і домашніх заготівель




Диво-торти




Шиємо без підгонок і переробок + викрійки




Вироби і картини з природних матеріалів




Чарівні квіти з бісеру




Енциклопедія в'язання спицями і гачком




Практичні саморобки для дачі і саду




Загорожі, паркани, огорожі, фіртки, ворота, арки, перголи...




Сад вашої мрії




1000 корисних порад для саду і городу




Ландшафтний дизайн




Енциклопедія кімнатного квітникарства




Велика книга домашнього майстра




Риболовля
Де шукати. Як ловити
Які снасті й примани




Золота збірка поздоровлень і побажань в віршах




Візаж і макіяж




Новітній довідник лікарських препаратів




Домашня медична енциклопедія




Як зняти окуляри і відновити зір за 30 днів




Найповніший сонник




Захисна книга
Молитви. Обереги
Обряди




Великі таємниці і загадки Середньовіччя




Як вивчити англійську всього за 7 днів




Англ.-укр., укр.-англ. словник 60 000 слів




Українська орфографія, пунктуація...




Улюблені казки про тварин




Абетка у загадках та віршиках




Нова книга відповідей для чомучки




Сучасна енциклопедія для супердівчаток




*М.-Б. Дюпюї*
Сирітка




*А. Джонсон*
Небезпечна пристрасть




*А. Хоукінз*
Вогонь його поцілунків




*А. О'Брайєн*
Невинна вдова




*Ш. Бронте*
Віллет




*Т. Шевченко*
Кобзар. Повна ілюстрована збірка




*Д. Донцова*
Муму з аквалангом




*В. Махов*
Поза законом




*Ю. Шилова*
Мадам Одиначка, або Приборкувачка...




*Т. Карвер*
Сурогатна мати




*У. Чаудхарі*
Бранка. 11 років в холодному пеклі




*М. Ловрік*
Книга з людської шкіри

Індекс 74142. ISSN 1814–4357. Дім, сад, город. №2 (278). 2012. 1—48 с. Ціна договірна.

## ЗАЯВА. НАДСИЛАЙТЕ НА АДРЕСУ КЛУБУ: а/с 84 «КНИЖКОВИЙ КЛУБ», м. Харків, 61001

Увага! Внесіть дані про себе друкованими літерами та підпишіть заяву. Підпис особи до 18 років мають засвідчити батьки.

1. Я записуюся до Книжкового Клубу (надалі Клуб) і погоджуюсь щоквартально купувати хоча б один товар у Клубі (з клубного каталогу або у фірмовому магазині) протягом щонайменше 1 року.
2. Прошу надіслати мені 3 обрані книжки за 15 грн, подарунок* – дорожню сумку, персональну картку члена Клубу та безкоштовний каталог. Додатково я сплачую вартість пакування та поштової пересилки свого замовлення у розмірі 12,90 грн.
3. Я підтверджую, що я і члени моєї сім'ї, які мешкають зі мною за однією адресою, не є членами Клубу.
4. Інформація про заявника:

Прізвище ______________________ Ім'я ______________________

По батькові ______________________ Дата народження ______________

Індекс __________ Область, район ______________________

Місто, село ______________________

Вулиця ______________ № будинку ________ № квартири ________

дом. тел. код міста + номер телефону, всього 10 цифр моб. тел. код оператора + номер телефону, всього 10 цифр

E-mail: ______________________

☑ Підписавши заяву, я даю згоду на обробку, зберігання моїх особистих даних та використання їх з маркетинговою метою компанією «Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», а також отримання новин про акції та пропозиції Клубу.

Дата заповнення ______________ Підпис ✓ ______________

Вступайте до Клубу на сайті www.15.bookclub.ua і отримуйте додатковий подарунок!

**УКАЖІТЬ КОДИ КНИГ**

| | | |
|---|---|---|
| 1 | ☐☐☐☐ | 5 грн |
| 2 | ☐☐☐☐ | 5 грн |
| 3 | ☐☐☐☐ | 5 грн |

Разом: 15 грн

\+



Код реклами: РМ ДСО 0112

**КНИЖКОВИЙ КЛУБ®**
КЛУБ СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ

### КНИЖКОВИЙ КЛУБ ВІДКРИТИЙ ДЛЯ КОЖНОГО!

- Насолоджуйтеся книжками за вигідними цінами! 4 рази на рік отримуйте безкоштовні каталоги з найкращими новинками сезону. Обирайте і замовляйте у затишній домашній атмосфері.
- Беріть участь у розіграші цінних призів кожного кварталу!
- Залучайте друзів до Клубу і отримуйте подарунки.
- Залишатися в Клубі дуже просто: щоквартально купуйте хоча б одну книжку.

### ЗРОБІТЬ 3 ПРОСТІ КРОКИ!

**1 КРОК** ОБЕРІТЬ 3 книжки за 15 грн

**2 КРОК** ЗРОБІТЬ ЗАМОВЛЕННЯ зручним для вас способом

дзвоніть: (057) 783-88-88
пишіть: support@bookclub.ua
відправляйте заповнену заяву в конверті: а/с 84 «КНИЖКОВИЙ КЛУБ», м. ХАРКІВ, 61001
замовляйте на інтернет-сайті Клубу: www.15.bookclub.ua

**3 КРОК** ОТРИМАЙТЕ на пошті післяплатою своє замовлення і подарунки!

* Під подарунком мається на увазі придбання товару за 0,01 грн. Вартість іменної картки складає 1 грн.

Книжки з позначкою (У) надруковано українською мовою

www.15.bookclub.ua (057) 783-88-88